

**CAPÍTULO I  
CÂMARA DE PROVADORES**

**Artigo 1.º  
DEFINIÇÃO E COMPETÊNCIAS**

A Câmara de Provadores é o órgão colegial que integra o Gabinete de Análise Sensorial afeto ao Serviço de Controlo e Certificação (SCC) da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRLx).

Compete-lhe efetuar a avaliação organoléptica dos produtos vitivinícolas sujeitos a certificação que se encontram dentro do âmbito de ação da CVRLx e deverá reger-se de acordo com as normas e as regras de funcionamento descritas no presente documento.

**Artigo 2.º  
Instalações e equipamentos**

A Câmara de Provadores dispõe para a realização dos seus trabalhos de uma sala de prova, de uma antecâmara que serve de apoio à preparação das provas organolépticas e de um espaço para intervalos de prova.

a) A sala de prova possui:

- 1) paredes de cor neutra – branco, por forma a não interferirem com o exame visual;
- 2) quadro branco para registo de informação adicional, se aplicável;
- 3) bancada de apoio;
- 4) 16 bancadas de prova, numeradas e constituídas por material lavável e de cor neutra - branco. Possuem ainda separadores verticais e cuspidadeiras individuais abastecidas de água potável;
- 5) cadeiras de plástico branco;
- 6) 3 janelas exteriores com persianas de cor preta;
- 7) 3 janelas interiores com aduela de cor de madeira e vidro fosco;
- 8) iluminação geral constituída por lâmpadas de tecto de cor branca, com temperatura de cor aproximada de 6500 K, permitindo uma iluminação uniforme, sem sombras e controlável;
- 9) iluminação individual de bancada com lâmpadas de cor branca, com temperatura de cor aproximada de 6500 K;
- 10) termómetro data logger para medição da temperatura da sala;
- 11) ar condicionado com filtro de carvão ativo;

12) 16 *tablets* que servem de interface com a aplicação informática da CVRLx.

b) A antecâmara é composta por:

- 1) 2 paredes de cor neutra - branca;
- 2) 3 bancadas de apoio;
- 3) 1 cave de vinhos com duas temperaturas diferenciadas, com capacidade para 150 garrafas;
- 4) 1 cave de vinhos com capacidade para 60 garrafas;
- 5) 1 máquina de lavar copos com o respetivo doseador de detergente;
- 6) Acessórios para preparação das amostras, tais como termómetros, saca-rolhas, drop-stops, etc.;
- 7) ar condicionado;
- 8) 2 *tablets* que servem de interface com a aplicação informática da CVR Lisboa.

A antecâmara situa-se junto à sala de prova, para facilitar a preparação, distribuição e manutenção da temperatura das amostras. Os provadores não têm acesso à antecâmara, inviabilizando-se assim qualquer interferência.

c) O espaço de intervalo é constituído por:

- 1) cadeiras
- 2) 1 mesa de apoio
- 3) 1 móvel/balcão de apoio
- 4) 1 quadro com informação aos provadores (regulamento interno, calendarização anual dos ensaios ALABE, relatórios ALABE, etc.).

Todos os termómetros utilizados para monitorização das temperaturas são sujeitos a uma calibração por um laboratório acreditado neste âmbito (ISO/IEC 17025), que emite um certificado da calibração. A periodicidade da calibração é decidida em função quer das recomendações do fornecedor do equipamento quer dos potenciais desvios do mesmo. A aceitação da calibração é realizada pela CVRLx (CVRLx - Mod. 98) e em função dos resultados é definida a próxima calibração ou a eliminação/substituição do equipamento.

Cada equipamento afeto à Câmara de Provadores possui uma etiqueta identificadora e tem um registo (CVRLx.- Mod. 99 e CVRLx – Mod. 96), que contém todos os elementos considerados relevantes para a sua identificação. A manutenção dos *tablets*, do ar condicionado e da máquina de lavar loiça é registada no CVRLx – Mod.75 e no CVRLx – Mod. 96.

O *software* informático utilizado foi desenvolvido pela CVRLx em colaboração com o fornecedor de serviços informáticos e foi validado na sua implementação como adequado para o uso pretendido, tendo durante várias sessões ocorrido avaliação sensorial em plataforma e em papel simultaneamente. Como procedimento de validação de forma sistemática, os cálculos e transferência de dados para o qual foi desenvolvido serão submetidos continuamente a verificações apropriadas.

O procedimento de cópias de segurança (*backups*) de todos os registos contidos no *software* está definido no procedimento de gestão PG02-Controlo de registos.

### Artigo 3.º Condições de Prova

- a) A sala de prova deve ser acondicionada a uma temperatura constante, controlável e confortável.
- b) A luz deverá ser constante, as persianas devem encontrar-se fechadas e as luzes do tecto devem estar todas ligadas.
- c) A temperatura das caves de vinhos deve de ser medida por sessão de Câmara de Provadores, com registo no modelo CVRLx – Mod. 63, através de termómetro aferido oficialmente.
- d) A apreciação organoléptica deve ser efetuada com total ausência de ruído, para promover a concentração dos provadores, pelo que não é permitido comentários ou troca de opiniões entre os elementos que se encontram presentes na sala de prova.
- e) A sala deve ser bem ventilada e isenta de odores, para o efeito pode-se na véspera proceder à abertura de janelas ou à utilização do ar condicionado com filtro de carvão ativo.
- f) Todas as superfícies da sala e dos equipamentos que a constituem são de material lavável, sendo higienizadas após cada sessão de prova (CVRLx - .Mod. 93).
- g) O copo a utilizar é o normalizado para o efeito (Riedel Restaurant Port 446/60), formado por uma haste que repousa sobre um pé que suporta a taça (em forma de ovo alongado), sendo a abertura mais estreita que a parte convexa, para permitir uma concentração dos aromas. É constituído por vidro transparente, tem bordo regular, liso e arredondado, paredes finas e lisas. A sua capacidade varia entre os 210-225 ml.
- h) Nos intervalos entre as séries de prova, no espaço de intervalo, apenas poderão ser disponibilizadas bolachas de água e sal e queijo de barra tipo flamengo.
- i) Na sala de prova deverá ser colocada em cada bancada um copo com água.
- j) A fácil movimentação do *tablet* deve permitir a sua colocação e organização, por cada provador, na bancada individual de forma a que a sua posição não interfira com a avaliação da amostra.
- k) Os *tablets* devem estar configurados por forma a minimizar o brilho e não devem ser utilizadas proteções de tela.

- l) Todos os elementos presentes na sala de prova devem cumprir as seguintes normas de conduta, por forma a não interferir com a análise sensorial:
- Ser pontual, respeitando a hora de início de cada sessão (10h00);
  - Manter silêncio durante as sessões de prova, sem perturbações de qualquer ordem;
  - Não utilizar o telemóvel ou qualquer outro equipamento que possa perturbar a sessão;
  - Evitar perfumes, águas-de-colónia ou outros produtos que possam interferir na avaliação dos aromas dos produtos a certificar;
  - Evitar o consumo de tabaco pelo menos 1/2 hora antes do início da prova;
  - No que respeita aos elementos que interferem com a avaliação direta do produto, os provadores devem evitar o consumo de café, ou a ingestão de alimentos com sabores fortes na hora precedente ao início da prova.

Fora do contexto da sessão de prova todos os Provadores devem respeitar o “Compromisso de confidencialidade e declaração de incompatibilidades” (CVRLx – Mod. 94) assinado com a CVRLx.

Para tomada de conhecimento de todos os provadores sobre as normas de conduta, este Regulamento encontra-se afixado no quadro informativo, no espaço de intervalo.

#### Artigo 4.º **Composição e Competências**

A Câmara de Provadores é constituída pelos seguintes elementos:

a) Coordenador (1)

Para além de avaliar, de acordo com os critérios estabelecidos no art.º 6.º deste Regulamento, os produtos vitivinícolas submetidos à apreciação organoléptica, cabe ao Coordenador da Câmara de Provadores:

1. Orientar e coordenar as sessões de prova, sem acesso à identificação dos AE dos produtos vitivinícolas em prova;
2. Verificar se estão reunidas as condições de prova;
3. Avaliar a proposta de sessão de Câmara de Provadores apresentada pelo assistente de câmara;
4. Validar os resultados de sessão de Câmara de Provadores e no caso de vinhos não-conformes indicar o motivo;
5. Definir os critérios e avaliar as necessidades de formação da Câmara de Provadores;

6. Avaliar os *curricula* dos elementos que constituem a Câmara de Provadores para efeitos de integração de novos elementos;
7. Emissão de parecer sobre a avaliação dos Provadores de acordo com os critérios estabelecidos no artigo 7.º deste Regulamento;
8. Quando solicitado designar-se a ele próprio ou nomear um membro da Câmara para representar a CVRLx em concursos, ações de divulgação ou outros eventos que careçam de um elemento especializado em prova de vinhos;
9. Entregar o *Curriculum Vitae* atualizado quando designado pela Direção da CVRLx e manter atualizado o “Compromisso de confidencialidade e declaração de incompatibilidades” (CVRLx – Mod. 94).

b) Subcoordenador (1)

Para além de avaliar, de acordo com os critérios estabelecidos no art.º 6.º deste Regulamento, os produtos vitivinícolas submetidos à apreciação organoléptica, cabe ao Subcoordenador da Câmara de Provadores:

1. Substituir o Coordenador quando este não possa estar presente nas sessões de prova, assumindo as competências definidas para o Coordenador excepto os pontos 5, 6 e 7;
2. Entregar o *Curriculum Vitae* atualizado quando designado pela Direção da CVRLx e manter atualizado o “Compromisso de confidencialidade e declaração de incompatibilidades” (CVRLx – Mod. 94);
3. Colaborar com o Coordenador quando para tal for solicitado.

c) Provedor de Produtos Vitivinícolas (14)

Aos provedores compete:

1. Avaliar, de acordo com os critérios estabelecidos no art.º 6.º deste Regulamento, os produtos vitivinícolas submetidos à apreciação organoléptica;
2. Representar a CVRLx quando solicitado no âmbito do ponto 8 da alínea a) do presente artigo;
3. Entregar *Curriculum Vitae* atualizado quando designado pela Direção da CVRLx e manter atualizado o “Compromisso de confidencialidade e declaração de incompatibilidades” (CVRLx – Mod. 94).

É mantida uma lista atualizada pela CVRLx com os nomes de todos os elementos acima referenciados (CVRLx - Mod. 107).

d) Assistente (no mínimo 2, pertencentes ao SCC)

O assistente é a pessoa responsável por:

1. Efetuar e apresentar ao Coordenador a proposta de sessão de Câmara de Provadores;
2. Convocar os provadores com um mínimo de 24 horas de antecedência;
3. Preparar a sala de prova na véspera de sessão de Câmara de Provadores;
4. Assegurar a adequada manutenção e a disponibilização dos elementos necessários à realização de sessão de Câmara de Provadores;
5. **Selecionar a amostra utilizada como repetibilidade e reprodutibilidade;**
6. Tratar os resultados das avaliações de acordo com o estabelecido na alínea n) do art.º 5.º do presente regulamento;
7. Colaborar sob indicação do Coordenador na execução operacional da sessão de Câmara de Provadores.

#### Artigo 5.º

#### **Funcionamento de Sessão de Câmara de Provadores**

- a) A Câmara de Provadores reúne-se uma vez por semana sempre que estejam presentes mais de 10 produtos vitivinícolas para apreciação, ou de duas em duas semanas quando não se verifique o requisito anterior. Em casos excecionais poder-se-á reunir duas vezes por semana, quando o número de amostras para avaliação o justificar.
- b) A convocatória deve ser efetuada com um mínimo de 24 horas de antecedência e deve realizar-se com um *quórum* mínimo de 5 provadores e um máximo de 8 provadores. Na impossibilidade de se cumprir este critério em períodos excecionais (férias, vindimas, falta com comunicação não atempada, etc.) deverá ser efectuado um registo justificativo para o efeito.
- c) Para além do quórum mínimo a sessão de Câmara de Provadores é sempre efetuada sob a Coordenação do Coordenador ou na sua ausência pelo Subcoordenador.
- d) A avaliação organoléptica é efetuada de acordo com a proposta de sessão de Câmara de Provadores após validação pelo Coordenador e que deve cumprir os seguintes critérios:
  - 1) Os produtos vitivinícolas à prova devem ser seriados por espécie, designação e tipo de produto vitivinícola de acordo com a seguinte ordem:
    1. Vinhos Brancos
    2. Vinhos Rosados
    3. Vinhos Frisantes/Vinhos Espumantes
    4. Vinhos Tintos
    5. Vinhos Licorosos

- 6. [Aguardentes vínicas e bagaceiras](#)
- 7. [Vinagre de Vinho](#)

- 2) No caso do Coordenador da Câmara de Provadores o entender, na situação em que se verifique que para uma determinada categoria de produto apenas exista uma amostra para apreciação, poderá determinar que seja acompanhada por outra da mesma categoria de produto que tenha tido aprovação em sessão de Câmara de Provadores anterior.
- e) Na véspera de cada sessão, a sala de prova é preparada, as amostras para apreciação organoléptica são colocadas nas caves de vinhos e de acordo com o tipo de produto: os brancos, rosados, frisantes, espumantes e licorosos em cave com temperatura de 10.°C +/- 2.°C; os tintos, aguardentes vínicas e aguardentes bagaceiras em cave com temperatura de 17.°C +/- 2.°C.
- f) A preparação das séries de produtos vitivinícolas em prova é efetuada na sala de apoio (antecâmara) e apenas poderão ter acesso à mesma, no decorrer das sessões de Câmara de Provadores, o Coordenador ou o Subcoordenador e os Assistentes. [Especificamente aquando da preparação da amostra contaminada apenas podem estar na antecâmara os Assistentes para inviabilizar a tomada de conhecimento pelo Coordenador e Subcoordenador sobre o defeito em prova.](#)
- g) Todas as garrafas devem estar codificadas, sem a identificação do Agente Económico, tornando-se assim anónima essa informação ao Coordenador ou Subcoordenador. [A informação referente à repetibilidade e reprodutibilidade será apenas do conhecimento dos Assistentes, via plataforma informática, ficando omissa ao Coordenador e Subcoordenador.](#)
- h) É disponibilizado um *tablet* por bancada, com as respetivas fichas de prova adotadas pela CVRLx, que foram transpostas a partir dos Modelos em papel anteriormente utilizados, para a aplicação informática, nomeadamente: CVRLx – Mod. 47 – Ficha da Prova Organoléptica; CVRLx – Mod. 48 – Ficha da Prova Organoléptica – Espumante/Frisante; CVRLx – Mod. 49 – Ficha de Prova – Aguardente Vínica/Aguardente Bagaceira; CVRLx – Mod. 50 – Boletim de Prova – DOC / Regional; CVRLx – Mod. 51 – Boletim de Prova – Vinho Espumante/Frisante. Como plano de contingência mantêm-se integrados no Sistema de Gestão da CVRLx, estes Modelos em formato de papel.
- i) Nas bancadas de prova são colocados os copos em número correspondente à série a ser apreciada e numerados na base com um código constituído por três dígitos, atribuídos pela aplicação informática da CVRLx, de forma aleatória. A informação sobre a sequência das amostras a serem provadas por série vai sendo disponibilizada nos tablets de forma balanceada, por provador, ou seja, não há uma ordem sequencial igual no painel.
- j) No *tablet* por cada produto é referido: o código atribuído à amostra, a designação da aptidão do produto vitivinícola (IG – “Regional” ou DO), o ano de colheita e a menção tradicional, se aplicável. [Considerando a especificidade das castas Pinot-Noir e Riesling poderá ser dada essa informação aos provadores.](#)
- k) As séries são servidas pelos Assistentes após indicação do Coordenador da Câmara e somente na ausência de Provadores na sala de prova.

- l) Após cada série ser sujeita a apreciação, e depois da saída de todos os Provadores da sala de prova para o espaço de intervalo, os Assistentes recolhem os copos da série anterior e colocam os copos da série seguinte, numerando-os e respeitando na plataforma a forma balanceada. Em caso de necessidade procede-se também à limpeza das cuspideiras e é efetuada a reposição da água nos copos disponibilizados para o efeito ou de outros materiais de apoio.
- m) Para assegurar o sigilo de cada amostra e a independência de prova, não é permitido aos elementos da câmara comentários acerca das mesmas. Para evitar conflitos de interesses, sempre que as amostras em prova sejam avaliadas por um Provador que seja o seu produtor, fornecedor ou relacionado (parte interessada) com a sua produção direta (CVRLx – Mod.100), esta avaliação sensorial não será considerada na avaliação final do produto, o mesmo sendo aplicável à nota do Coordenador e do Subcoordenador.
- n) No final da prova de cada amostra o resultado da mesma será submetido na aplicação informática, ficando o mesmo disponível para tratamento pelo Serviço de Controlo e Certificação.
- o) A relação de cada série de vinhos provada é emitida pela aplicação informática, numa Folha de Registo Câmara de Provadores/Acta (CVRLx-Mod.46), passando a constar o código da amostra iniciado em LAB, a espécie, ano de colheita do vinho, castas e menção tradicional no caso de se encontrarem propostos. A descodificação das amostras será efetuada posteriormente à sessão de Câmara de Provadores, por um elemento do Serviço de Controlo e Certificação.
- p) É validado cada Provador de acordo com os procedimentos descritos no Artigo 7º deste Regulamento.
- q) A Folha de Registo de Câmara de Provadores/Acta é arquivada na base de dados da plataforma informática, alojada no servidor físico da CVRLx.

## Artigo 6.º

### **Critérios de Apreciação e Classificação**

- a) A apreciação organoléptica resulta da avaliação dos produtos vitivinícolas no que se refere à cor, à limpidez, ao aroma, ao sabor simples de ataque e ao sabor complexo final no caso dos vinhos tranquilos e licorosos, nos vinhos frisantes e espumantes além destes parâmetros é também avaliada a bolha. Nas aguardentes são avaliados os parâmetros referentes à cor, ao aroma e sabor. Os requisitos organolépticos mínimos dos produtos vitivinícolas sujeitos a certificação pela CVRLx encontram-se documentados no ROM – Requisitos Organolépticos Mínimos dos Produtos Vitivinícolas da Região de Lisboa, em anexo.
- b) A classificação final atribuída a cada amostra de vinho resultará da média aritmética das notas de cada provador, incluindo a do Coordenador/Subcoordenador, dado que estes não têm acesso a qualquer informação sobre a identificação da amostra. Estão excluídas para efeitos de classificação final as notações dos Provadores/Coordenador/Subcoordenador que suscitem conflitos de interesse ou que sejam parte interessada na aprovação do produto vitivinícola, bem como, as notas “aberrantes”, identificadas pela aplicação do Teste de *Grubbs*.

- c) Para a obtenção de direito à designação de Denominação de Origem (DO), a amostra em análise deverá obrigatoriamente ter atingido a classificação final de 13 valores, sendo também indispensável que no mínimo 50% dos elementos da Câmara de Prova tenham atribuído nota igual ou de valor superior, deverá também reunir 50% de aprovação relativamente a notação mínima em cada parâmetro organoléptico definido nos requisitos organolépticos mínimos.
- d) Para a obtenção de direito à designação Indicação Geográfica (IG) Lisboa, a amostra em análise deverá ter atingido a classificação final de 12 valores, sendo também indispensável que no mínimo 50% dos elementos da Câmara de Provadores tenham atribuído nota igual ou de valor superior, deverá também reunir 50% de aprovação relativamente a notação mínima em cada parâmetro organoléptico definido nos requisitos organolépticos mínimos.
- e) Quando o provador atribuir uma classificação final inferior aos valores acima referidos, a plataforma informática não permitirá a submissão da apreciação global da amostra, sem que seja assinalado o motivo de reprovação (defeito assinalado), de entre os constantes na plataforma.
- f) Os produtos que se candidatem à obtenção de direito a menções tradicionais que exijam a apresentação de características organolépticas destacadas (de acordo com legislação nacional), deverão ter notação igual ou superior a 1 ponto à nota mínima de aprovação para a categoria (DO ou IG) a que se propõem, designadamente: colheita seleccionada, escolha, grande escolha, garrafeira, reserva, superior, velho e *premium*.
- g) Os produtos que se candidatem à obtenção de direito a menções tradicionais que exijam a apresentação de características organolépticas muito destacadas (de acordo com legislação nacional), deverão ter notação igual ou superior a 1,5 pontos à nota mínima de aprovação para a categoria (DO ou IG) a que se propõem, designadamente: reserva especial, grande reserva, velha reserva.
- h) No caso de o resultado final ficar até 0,2 abaixo do valor de certificação a amostra será submetida a nova avaliação na sessão de Câmara de Provadores seguinte. [Para efeito de avaliação de conformidade do produto prevalece a classificação atribuída na segunda avaliação sensorial.](#)
- i) Nos produtos vitivinícolas cujos resultados se verifiquem inferiores à notação mínima para aprovação, o Coordenador deve indicar na Folha de Registo Câmara de Provadores/Acta (CVRLx-Mod.46) o motivo pelo qual o produto foi rejeitado pela Câmara de Provadores.
- j) Os motivos para a reprovação dos produtos vitivinícolas referidos nas alíneas e) e i) poderão ser os seguintes:
- i.1) Aspecto (Cor/Limpidez): Gorduroso, petróleo, oxidado, alambreado, espuma, turvo, enevoadado, cor neutra, cor não correspondente à idade, descorado, outros a especificar.
- i.2) Aroma: Pimento (IBPM – 2-isobutil-3-metoxi-pirazina), erva, feno, iodo (Orto-cresol), cogumelos (Octanona/Octenol), terroso (Geosmina), madeira seca, madeira velha, querosene, petróleo, alcatrão, farmácia, tinta, animal, láctico, butírico, alho, cebola (Dissulfureto de dimetilo), mercaptanos, sulfídrico (H<sub>2</sub>S), ovo podre (H<sub>2</sub>S), queimado, leveduras, queijo (Ácido isovalérico), láctico (Diacetilo), cozido, ranço (Ácido isovalérico),

etanal, álcool, resinoso, cavalariça (4-etil-fenol), cravinho, anisado, amêndoa amarga (Benzaldeído), aguardentado, cobre, ferroso, metálico, plástico (Estireno), solvente, papel, geraniol (Etoxi-hexa-dieno), manteiga (Diacetilo), herbáceo, mofo (Metil-isoburneol), (IPMP – 2-isopropil-3-metoxi-pirazina), couve (Dissulfureto de dimetilo), couve-flor (Metionol), couve podre, cola (acetato de etilo), verniz (acetato de etilo), acetona (acetato de etilo), sulfuroso, fósforo, gás natural (Etanotiol), esgoto (Etanotiol), água choca (Metionol), leite azedo (Lactato de etilo), avelã (Diacetilo), caramelo (Diacetilo), azeitona (Acetoína), couro (4-etil-fenol), estrebaria (4-etil-fenol), graxa (4-etil-fenol), cravinho (4-etil-guaiacol), especiado (4-etil-catecol), empireumático (4-etil-catecol), ratos (2-acetil-Tetraidropirina), bolor (Metil-isoburneol), pano molhado, vomitado (2-acetil-Tetraidropirina), carne podre (Cadaverina), pútrido (Putrescina), cera do chão (Amino-acetofenona), abrillantador (Amino-acetofenona), flor de laranjeira (Amino-acetofenona), compostos de enxofre (Dissulfureto de dimetilo), rolha (TCA), caril (Sotolon), Trufa (Sulfureto de dimetilo), cassis (Sulfureto de dimetilo), levedura (Metional), bacalhau seco (Metional), rosa (Fenil-acetaldeído), pele chamuscada (Benzenometanotiol), reduzido, borracha queimada, vinagre (Ácido acético), etanal, acetato de etilo, suor de cavalo (4-etil-fenol), vazio, maçã cortada (Acetaldeído), químico, balsâmico, outros a especificar.

i.3) Sabor: Ácido e desequilibrado, doce e desequilibrado, vinagre, acre, ardente, amargo (Acroleína), aquoso, diluído, vazio, frouxo, curto de boca, adstringente, secante, picante, agressivo, duro, taninoso, herbáceo, metálico, terroso, madeira velha, petróleo, pútrido, sulfídrico, químico, azedo, ranço, desequilibrado na estrutura de boca, sulfuroso, fósforo, outros a especificar.

i.4) Não reunir as virtudes necessárias para a categoria e menção tradicional a que se propõe.

- k) No reporte **ao agente económico** serão apenas indicados como motivo de reprovação: “aspecto”; “aroma”; “sabor” ou “não reúne as virtudes necessárias para a categoria a que se propõe”.
- l) O Coordenador da Câmara de Provadores, nos casos dos resultados de produtos vitivinícolas que suscitem dúvidas, pode dar indicações para que sejam sujeitos a uma segunda reapreciação.

#### Artigo 7.º

#### **Admissão e Avaliação de Provadores**

- A) A admissão de novos provadores é efetuada após validação técnica, consoante as habilitações e a experiência que demonstrem para o desempenho das funções que lhe estão atribuídas, em conformidade com a tabela de requisitos mínimos de competência do “PG06-Procedimento de Gestão – Gestão de Pessoal”, passando pelas seguintes fases:
1. Análise curricular garantindo experiência de prova e formação ou atividade profissional relacionada com o setor;
  2. Nível de disponibilidade, visando a participação regular nos painéis de prova e a sua manutenção durante um período de tempo longo;

3. Entrevista com direção da CVRLx e Coordenador da Câmara de Provadores;
4. Participação nas sessões de Câmara de Prova sem que a sua nota conte para a avaliação do produto por um período nunca inferior a 6 meses;
5. A integração apenas pode ser efetuada se cumulativamente com o anteriormente referido, o provador garantir durante 4 meses os critérios de performance aplicados ao painel residente com a participação mínima de 2 ensaios interlaboratoriais ALABE.

A CVRLx promove formação a todos os Provadores como instrumento de treino e qualificação sempre que se considerar oportuno e necessário, de acordo com o Plano de Formação anual (CVRLx – Mod. 82). São mantidos registos da realização da formação, bem como da qualificação por provador (CVRLx – Mod.92), nas diferentes categorias de produtos vitivinícolas e defeitos.

O controlo de registos encontra-se descrito no Procedimento de Gestão PG02.

B) Os membros da Câmara de Provadores devem ser sujeitos a uma avaliação com base nos seguintes critérios:

- 1) Comparecer anualmente a um mínimo de 25% da totalidade das Sessões de Câmara realizadas.
- 2) Participar nos ensaios interlaboratoriais (sensorial e aroma) promovidos pela ALABE, de acordo com o calendário desta associação e com o Plano de participação da CVRLx (CVRLx – Mod. 74). Anualmente serão realizados ensaios SENSORIAL-ALABE e ensaios AROMA-ALABE.

O SENSORIAL-ALABE - Ensaio de Aptidão e Treino de provadores destina-se a avaliar, de um modo quantitativo, a resposta dada por provadores a estímulos sensoriais de intensidade progressivamente crescente.

O AROMA-ALABE - Ensaio de Aptidão e Treino de Provadores destina-se a avaliar, de um modo qualitativo, a resposta dada por provadores a estímulos olfativos e gustativos habitualmente presentes em vinhos.

O desempenho de cada provador é avaliado de acordo com os resultados estatísticos acumulados ao longo do ano, sendo os critérios a cumprir os seguintes:

a. Ensaio Sensorial ALABE

É calculada a percentagem de acerto do provador, validado para respostas com limite de deteção de 50% da totalidade dos participantes.

b. Ensaio Aroma ALABE

É calculada a média da percentagem de acerto do provador, ao nível da deteção genérica, deteção categoria e deteção específica, se 50% de respostas corretas da totalidade dos participantes.

- 3) É incluído para avaliação pelo painel, nas sessões de Câmara em que não existam ensaios ALABE ou outros ensaios de formação ou interlaboratoriais, numa das séries, aleatoriamente

entre as restantes amostras em avaliação, uma amostra com defeito, preparada para o efeito. É calculada a percentagem de acerto do provador, validado para respostas com limite de deteção de 50% da totalidade dos participantes. A monitorização dos resultados é registada no “CVRLx-Mod.78 – Registo de Amostras Contaminadas para Qualificação de Provadores na Deteção e Identificação de Defeitos”.

4) A avaliação destes critérios terá uma periodicidade anual respeitando o ano civil.

É calculada a média das avaliações dos parâmetros 2.a), 2.b) e 3) implicando as seguintes medidas em função do nível de avaliação:

- a) - Acerto global superior a 50% - provador avaliado positivamente sem ações corretivas
- b) - Acerto global de 40 a 50% - necessidade de ação de formação e monitorização até participação com avaliação superior a 50%
- c) - Acerto global inferior a 40% - suspensão de resultados (mantendo participação), necessidade de ação de formação e monitorização até participação com avaliação superior a 50%

Não obstante a avaliação anual, será acompanhado o desempenho dos provadores nos ensaios ALABE, ao longo da sua realização por edição. Sempre que o desempenho para determinado composto, seja considerado insuficiente ou inaceitável (<50%), validado para respostas com limite de deteção mínimo de 50% da totalidade dos participantes, será esse composto introduzido no procedimento definido em B.3, nas sessões de prova que se considerarem necessárias, como ação corretiva e controlo de trabalho não conforme.

5) Homogeneidade dos provadores

Como forma de verificar as diferenças entre os provadores que compõem cada sessão de prova é feita a análise da média de cada sessão, da seguinte forma:

Seja  $p$  o número de provadores, cada número denotado por  $x_i$ , onde  $i = 1, \dots, p$ , a média aritmética ( $\bar{x}$ ) é a soma dos valores  $x_i$ 's divididos por  $p$ , ou:

$$\bar{x} = \frac{x_1 + x_2 + \dots + x_p}{p} = \frac{1}{p} \sum_{i=1}^p x_i$$

Consideram-se os desvios de cada avaliação individual, face à média atribuída a uma dada amostra: Homogeneidade =  $\frac{x_i - \bar{x}}{\bar{x}} \times 100$  %. O provador que obtém menor desvio da média total deve ser considerado o de melhor homogeneidade sendo considerado como desvio máximo 20%.

Para além da verificação do número de avaliações que ultrapassam a homogeneidade máxima de  $\pm 20$  %, propõe-se a criação de cartas de controlo, baseadas na média e no desvio-padrão do histórico de homogeneidade de cada provador.

6) Repetibilidade e reprodutibilidade

Recomenda-se que o cálculo deste parâmetro se divida em duas medidas, uma de repetibilidade e outra de reprodutibilidade, de acordo com a norma ISO 5725-2.

Para medição da repetibilidade ( $r_{ij}$ ) e da reprodutibilidade ( $R_{ij}$ ) recorre-se à introdução de uma amostra repetida na mesma série de prova, intercalada entre amostras, de forma anónima. Este procedimento é repetido nas  $q$  sessões de prova que se realizam anualmente.

A repetibilidade mede a capacidade de cada provador em pontuar a mesma amostra de forma consistente. É avaliada, para cada amostra, como o valor absoluto das duas avaliações realizadas pelo  $i$ -ésimo provador no decorrer da  $j$ -ésima sessão de prova:  $r_{ij} = \text{Abs}(x_{i1} - x_{i2}) / \sqrt{2}$

A reprodutibilidade mede a capacidade do provador pontuar as amostras da mesma forma que os restantes provadores, sendo avaliada, para cada amostra, como o desvio da média das duas avaliações realizadas pelo  $i$ -ésimo provador, face à média da totalidade das avaliações realizadas pelos  $p$  provadores no decorrer da  $j$ -ésima sessão de prova:  $R_{ij} = \sqrt{2 \times (\bar{x}_{ij} - \bar{\bar{x}}_j)^2}$

Em cada sessão, o provador que obtém menores valores de  $r_{ij}$  e de  $R_{ij}$  deve ser considerado o de melhor regularidade em resultados, sendo considerado como desvio máximo que ambas as medidas sejam inferiores ao limite de repetibilidade ( $r_j$ ) e ao limite de reprodutibilidade ( $R_j$ ), respetivamente.

Os limites de repetibilidade e de reprodutibilidade, são calculados com base nos valores da variância de repetibilidade  $s_{r_j}^2 = \frac{1}{2p} \sum_{i=1}^p (x_{i1} - x_{i2})^2$ ; e da variância de reprodutibilidade  $s_{R_j}^2 = s_{L_j}^2 + s_{r_j}^2$ , determinadas para a  $j$ -ésima sessão de prova, onde  $s_{L_j}^2$  corresponde à variância entre provadores, calculada como:  $\frac{1}{p-1} \sum_{i=1}^p (\bar{x}_{ij} - \bar{\bar{x}}_j)^2 - \frac{s_{r_j}^2}{2}$ ; com  $r_j = 1,96 \times \sqrt{2 \times s_{r_j}^2}$  e  $R_j = 1,96 \times \sqrt{2 \times s_{R_j}^2}$ .

- 7) A avaliação do desempenho dos provadores em termos de homogeneidade, repetibilidade e reprodutibilidade é ainda efetuada anualmente de acordo com os seguintes critérios de avaliação:
- $\leq 25\%$  - Exclusão (pode passar por um processo de readmissão)
  - 26% a 50% – Suspensão até 3 sessões sucessivas conforme
  - 51% a 75% – Conforme
- 8) A Frequência e aproveitamento em acções de formação realizadas através da CVRLx ou outras entidades reconhecidas, também serão consideradas.
- 9) Será analisada a performance dos provadores ao nível dos vários atributos individuais, com o objetivo de ajudar no acompanhamento e definição da formação do painel, sempre que se entender por necessário.

Artigo 8.º

**Performance do Painel e validação das sessões**

- 1) De modo complementar à avaliação da performance dos provadores, o painel será monitorizado, e as ações de formação serão desenhadas, também tendo em consideração a performance do painel como um todo, de acordo com as medidas preconizadas pela norma ISO 11132, mais especificamente:
  - a. Homogeneidade do Painel.

A norma ISO 11132 não preconiza um cálculo objetivo da Homogeneidade do painel, indicando que esta é inversamente proporcional ao desvio-padrão da interação amostra\*provador, calculado como a raiz quadrática do desvio quadrático médio da interação amostra\*provador, obtido através da ANOVA a dois fatores (provador e amostra), aplicada ao conjunto de avaliações obtidas em duplicado no decorrer de uma determinada sessão.
  - b. Repetibilidade do painel. A Repetibilidade é inversamente proporcional ao desvio-padrão do erro (dispersão não explicada).

A norma ISO 11132 não preconiza um cálculo objetivo da Repetibilidade do painel, indicando que esta é inversamente proporcional ao desvio-padrão do erro (dispersão não explicada), calculado como a raiz quadrática do desvio quadrático médio do erro, obtido através da ANOVA a dois fatores (provador e amostra), aplicada ao conjunto de avaliações obtidas em duplicado no decorrer de uma determinada sessão.
  - c. Reprodutibilidade do painel (ISO 11132).

A Reprodutibilidade do painel deverá ser estimada de acordo com a norma ISO 11132, combinando os efeitos da sessão, das amostras e do provador, obtidos a partir do modelo de ANOVA a três fatores aplicado sobre os resultados da avaliação de um vinho avaliado, pelo menos, em duplicado, ao longo de duas ou mais sessões consecutivas.
- 2) A monitorização das três medidas deverá ser realizada através da construção de cartas de controlo que permitam avaliar da sua estabilidade ou pontual deriva, a serem atualizadas no final de cada sessão.
- 3) Para além da validação das avaliações individuais de cada provador, através do teste de *Grubbs*, conforme descrito no artigo 6.º.b), a sessão deverá ser validada por aplicação do cálculo do desvio padrão dos resíduos resultantes da ANOVA a 1 fator (provador) aplicada aos valores de avaliação global obtidos para todas avaliações em duplicado efetuadas na própria sessão.
  - a. A validação da sessão fica sujeita à obtenção de um valor inferior a 1,15 (obtido com base na análise das sessões de 2017).
  - b. Quando a sessão de prova não for validada repete-se a sessão e a avaliação de todos os vinhos aí incluídos.

Artigo 9.º  
**Comunicação de Resultados**

Os resultados ficam registados na Folha de Registo Câmara de Provadores/Acta (CVRLx-Mod.46) e são comunicados conforme o procedimento descrito no Manual de Procedimentos Técnicos.

Artigo 10.º  
**Recursos**

A interposição de recurso por parte dos agentes económicos da CVRLx encontra-se descrita no Manual de Procedimentos Técnicos.

Para a apreciação organoléptica deverá ser utilizada a segunda amostra destinada à apreciação organoléptica ou a amostra testemunha da CVRLx e será efetuada de acordo com os critérios de apreciação e classificação enumerados no art.º 6.º do presente regulamento.

A amostra será submetida a nova apreciação organoléptica na Câmara de Provadores seguinte à entrada do recurso, numa série da mesma espécie e categoria do produto.

Os resultados são comunicados conforme o procedimento descrito no Manual de Procedimentos Técnicos.