

	Requisitos Organolépticos Mínimos dos Produtos Vitivinícolas da Região de Lisboa	Edição: 14NOV2018 Pag: 1 / 8
---	---	---------------------------------

INTRODUÇÃO

A Portaria n.º 739/2008, de 4 de Agosto designa a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRLx) como entidade certificadora para exercer funções de controlo da produção e comércio e de certificação dos produtos vitivinícolas com direito às denominações de origem (DO) “Alenquer”, “Arruda”, “Bucelas”, “Carcavelos”, “Colares”, “Encostas d’Aire”, “Lourinhã”, “Óbidos” e “Torres Vedras” e IG “Lisboa”.

Assim, é à Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRLx) que compete a defesa da qualidade e da genuinidade dos produtos vitivinícolas da Região Vitivinícola de Lisboa com direito ao uso das Denominações de Origem reconhecidas pelos seus Estatutos e do Vinho Regional Lisboa.

Como referem os Estatutos das Denominações de Origem e a Portaria n.º 130/2014 e alterações subsequentes para o Vinho Regional Lisboa, os produtos vitivinícolas devem revelar determinadas características organolépticas que se prendem com o seu aspecto Visual (limpidez e cor), Olfactivo (aroma) e Gustativo (sabor). Tais características são avaliadas pela Câmara de Provedores que se pronuncia objectivamente em relação às amostras enviadas para análise, caracterizando-as quanto aos referidos parâmetros organolépticos. O resultado dos parâmetros organolépticos avaliados pela Câmara de Provedores deve traduzir a média das opiniões formuladas por cada um dos provedores que a integram.

A Câmara de Provedores da CVR Lisboa funciona de acordo com o seu Regulamento Interno.

A ficha de Análise Sensorial utilizada ([informaticamente e papel](#)) é adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990), a qual permite uma pontuação máxima de 20 valores/pontos (CVRLx – Mod. 47 e CVRLx – Mod.48).

Para as Aguardentes é utilizada ([informaticamente e papel](#)) a Ficha de Prova de Aguardentes adaptada da Ficha de Avaliação de Aguardentes da Estação Vitivinícola Nacional – EVN, com uma pontuação máxima de 20 valores/pontos (CVRLx-Mod.49).

I – Denominação de Origem

A) “Alenquer” | “Arruda” | “Bucelas” | “Colares” | “Encostas D’Aire” | “Óbidos” | “Torres Vedras”

a) Limpidez

Os vinhos com direito às DOs acima referidas devem apresentar-se límpidos.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) a limpidez requerida corresponde à notação igual a 1 para límpido e notação igual a 1,5 para brilhante. Por ser apreciada a bolha nos vinhos espumantes esta última notação não é considerada.

b) Cor

Os vinhos brancos com direito às DOs acima referidas devem apresentar cor entre citrino e palha dourado. Os vinhos tintos com direito às DOs acima referidas, à excepção da DO Bucelas (exclusiva para vinhos brancos) devem apresentar cor entre rubi e granada. O vinho Encostas d’Aire – Medieval de Ourém tinto deve apresentar cor rubi clara ou rubi. Os vinhos Encostas’Aire e Óbidos rosados devem apresentar cor rosada.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) a cor aceitável corresponde a notação igual a 1 e a cor denotando muito boa

	Requisitos Organolépticos Mínimos dos Produtos Vitivinícolas da Região de Lisboa	Edição: 14NOV2018 Pag: 2 / 8
---	---	---------------------------------

evolução (tintos) ou excelente (brancos) corresponde a uma notação igual a 1,5. No caso dos vinhos espumantes esta última notação não é considerada por ser apreciada a bolha.

c) Aroma

Os requisitos mínimos em termos de aroma dos vinhos com direito às DOs acima referidas são: ausência de defeito e reunir as virtudes necessárias para a categoria a que se propõem.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) os descritivos organolépticos aceites, ao nível do aroma, são os seguintes:

- pouco aromático (tintos) ou ligeiro frutado (brancos) e sem defeitos com notação igual a 3;
- aroma com certa distinção, fino ou típico com a notação igual a 4;
- aroma distinto ou típico intenso com a notação igual a 5.

d) Sabor

Os requisitos mínimos em termos de sabor dos vinhos com direito às DOs acima referidas são: ausência de defeito e reunir as virtudes necessárias para a categoria a que se propõem.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) são aceites os seguintes descritivos organolépticos, para:

Sabor Simples de Ataque:

- com ligeiro desequilíbrio (vestígios de tanino, de ácido) com a notação igual a 1;
- equilibrado (fusão perfeita) com a notação igual a 2.

Sabor Complexo Final:

- sabor com certa distinção, sem defeitos e alguma persistência com a notação igual a 7;
- sabor distinto, sem defeitos e com persistência igual a 8;
- sabor distinto, sem defeitos e muito persistente igual a 9;
- sabor muito distinto e muito persistente igual a 10.

Devem ser também observados os restantes pontos constantes no art.º 6.º do Regulamento Interno da Câmara de Provedores.

No caso dos vinhos espumantes (DO Bucelas e DO Óbidos) com o designativo de qualidade “Colheita Seleccionada”, os mesmos têm que apresentar características organolépticas destacadas, observando-se o descrito no artigo 6º do Regulamento Interno da Câmara de Provedores.

B) “Carcavelos”

a) Limpidez

O vinho licoroso Carcavelos deve apresentar-se límpido.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) a limpidez requerida corresponde a notação igual a 1 para límpido e notação igual a 1,5 para brilhante.

b) Cor

	Requisitos Organolépticos Mínimos dos Produtos Vitivinícolas da Região de Lisboa	Edição: 14NOV2018 Pag: 3 / 8
---	---	---------------------------------

O vinho branco licoroso/generoso Carcavelos deve apresentar cor entre palha-amarelado e dourado-carregado. O vinho tinto licoroso/generoso Carcavelos deve apresentar cor entre rubi e topázio.

c) Aroma

Os requisitos mínimos em termos de aroma do vinho licoroso/generoso Carcavelos são: ausência de defeito e os constantes em Reg. Int. Câmara de Provedores.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) os descritivos organolépticos aceites, ao nível do aroma, são os seguintes:

- pouco aromático (tintos) ou ligeiro frutado (brancos) e sem defeitos com notação igual a 3;
- aroma com certa distinção, fino ou típico com a notação igual a 4;
- aroma distinto ou típico intenso com a notação igual a 5.

d) Sabor

Os requisitos mínimos em termos de sabor do vinho licoroso/generoso Carcavelos são: ausência de defeito e os constantes em Reg. Int. Câmara de Provedores.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) são aceites os seguintes descritivos organolépticos, para:

Sabor Simples de Ataque:

- com ligeiro desequilíbrio (vestígios de tanino, de ácido) com a notação igual a 1;
- equilibrado (fusão perfeita) com a notação igual a 2.

Sabor Complexo Final:

- sabor com certa distinção, sem defeitos e alguma persistência com a notação igual a 7;
- sabor distinto, sem defeitos e com persistência igual a 8;
- sabor distinto, sem defeitos e muito persistente igual a 9;
- sabor muito distinto e muito persistente igual a 10.

II – Denominação de Origem Controlada | “Aguardente Lourinhã”

Com base na Ficha de Prova Aguardentes CVRLx-Mod. 49, é efectuada uma análise quantitativa descritiva das aguardentes utilizando uma escala em que relativamente aos descritivos de cor, aroma e sabor, considera-se o valor 0 (zero) como nulo, 1 muito fraco, 2 fraco, 3 médio, 4 forte e 5 muito forte.

a) Cor

A Aguardente Lourinhã poderá apresentar-se, relativamente à cor, com os seguintes descritivos: citrino, palha, dourado, topázio ou esverdeado.

b) Aroma

Os requisitos mínimos em termos de aroma da Aguardente vínica com direito a DO Lourinhã são: ausência de defeito e os constantes em Reg. Int. Câmara de Provedores.

Em termos de aroma os descritivos possíveis são: álcool, frutado, vanilina/baunilha, madeira, ranço (bom), especiarias, caramelo, queimado/torrado, frutos secos, fumo/cinzas, café, adocicado, herbáceo, caudas, acetato etilo/cola/verniz, borracha, outros.

	Requisitos Organolépticos Mínimos dos Produtos Vitivinícolas da Região de Lisboa	Edição: 14NOV2018 Pag: 4 / 8
---	---	---------------------------------

b) Sabor

Os requisitos mínimos em termos de sabor da Aguardente vínica com direito a DO Lourinhã são: ausência de defeito e os constantes em Reg. Int. Câmara de Provedores.

No que respeita ao sabor, poderá apresentar os seguintes descritivos: doce, macio, queimante, adstringência, aspereza, amargo, corpo, untuosidade, evolução, complexidade, aroma de boca, persistência, outros.

A utilização da apreciação descritiva servirá como apoio para a notação final numa escala de 1 a 20, no que respeita ao aroma e ao sabor. A apreciação geral deverá reflectir a média de ambos.

Para a obtenção de direito à designação “Denominação de Origem Controlada Lourinhã”, a amostra em análise deverá obrigatoriamente ter atingido a apreciação geral de 13 valores, sendo também indispensável que no mínimo 50% dos elementos da Câmara tenham atribuído nota igual ou de valor superior.

III – Vinho Regional “Lisboa” (Vinhos Tranquilos, Vinho Leve, Vinho Espumante, Vinho Frisante e Vinho Licoroso)

a) Limpidez

O Vinho Regional Lisboa deve apresentar-se límpido.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) a limpidez requerida corresponde a notação igual a 1 para límpido e notação igual a 1,5 para brilhante. Por ser apreciada a bolha nos Vinhos Espumantes e Frisantes com IG Lisboa, esta última notação não é considerada.

b) Cor

O Vinho Regional Lisboa branco deve apresentar cor entre citrino e palha dourado.

O Vinho Regional Lisboa tinto deve apresentar cor entre rubi e granada. O Vinho Regional Lisboa tinto “Palhete” ou “Palheto” e o Vinho Regional Lisboa tinto “Clarete” devem apresentar cor rubi clara ou rubi.

O Vinho Regional Lisboa rosado deve apresentar cor rosada.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) a cor aceitável corresponde a notação igual a 1 e a cor denotando muito boa evolução (tintos) ou excelente (brancos) corresponde a uma notação igual a 1,5. No caso dos vinhos espumantes e vinhos frisantes com IG Lisboa esta última notação não é considerada por ser apreciada a bolha.

c) Aroma e Sabor

Os requisitos mínimos do Vinho Regional Lisboa em termos de aroma e sabor são: ausência de defeito e os constantes em Reg. Int. Câmara de Provedores.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) os descritivos organolépticos aceites, ao nível do aroma, são os seguintes:

- pouco aromático (tintos) ou ligeiro frutado (brancos) e sem defeitos com notação igual a 3;
- aroma com certa distinção, fino ou típico com a notação igual a 4;
- aroma distinto ou típico intenso com a notação igual a 5.

	Requisitos Organolépticos Mínimos dos Produtos Vitivinícolas da Região de Lisboa	Edição: 14NOV2018 Pag: 5 / 8
---	---	---------------------------------

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) são aceites os seguintes descritivos organolépticos, para:

Sabor Simples de Ataque:

- com ligeiro desequilíbrio (vestígios de tanino, de ácido) com a notação igual a 1;
- equilibrado (fusão perfeita) com a notação igual a 2.

Sabor Complexo Final:

- sabor com alguma distinção mas com vestígios de defeitos precedentes com a notação igual a 6;
- sabor com certa distinção, sem defeitos e alguma persistência com a notação igual a 7;
- sabor distinto, sem defeitos e com persistência igual a 8;
- sabor distinto, sem defeitos e muito persistente igual a 9;
- sabor muito distinto e muito persistente igual a 10.

Devem ser também observados os restantes pontos constantes no art.º 6.º do Regulamento Interno da Câmara de Provedores.

No caso dos vinhos espumantes com direito a IG Lisboa e designativo de qualidade “Colheita Seleccionada”, os mesmos têm que apresentar características organolépticas destacadas, observando-se o descrito no artigo 6º do Regulamento Interno da Câmara de Provedores.

IV – Aguardente Vínica e de Bagaceira com IG Lisboa

Com base na Ficha de Prova Aguardentes CVRLx-Mod. 49, é efectuada uma análise quantitativa descritiva das aguardentes utilizando uma escala em que relativamente aos descritivos de cor, aroma e sabor, considera-se o valor 0 (zero) como nulo, 1 muito fraco, 2 fraco, 3 médio, 4 forte e 5 muito forte.

a) Cor

A Aguardente poderá apresentar-se, relativamente à cor, com os seguintes descritivos: citrino, palha, dourado, topázio ou esverdeado.

b) Aroma

Os requisitos mínimos em termos de aroma da Aguardente vínica com direito a IG Lisboa são: ausência de defeito e os constantes em Reg. Int. Câmara de Provedores.

Em termos de aroma os descritivos possíveis são: álcool, frutado, vanilina/baunilha, madeira, ranço (bom), especiarias, caramelo, queimado/torrado, frutos secos, fumo/cinzas, café, adocicado, herbáceo, caudas, acetato etilo/cola/verniz, borracha, outros.

b) Sabor

Os requisitos mínimos em termos de sabor da Aguardente vínica com direito a IG Lisboa são: ausência de defeito e os constantes em Reg. Int. Câmara de Provedores.

No que respeita ao sabor, poderá apresentar os seguintes descritivos: doce, macio, queimante, adstringência, aspereza, amargo, corpo, untuosidade, evolução, complexidade, aroma de boca, persistência, outros.

 The logo for CVR LISBOA features the text "CVR" in green above "LISBOA" in black. To the right, there is a stylized graphic of green and blue waves or leaves.	Requisitos Organolépticos Mínimos dos Produtos Vitivinícolas da Região de Lisboa	Edição: 14NOV2018 Pag: 6 / 8
--	---	---------------------------------

A utilização da apreciação descritiva servirá como apoio para a notação final numa escala de 1 a 20, no que respeita ao aroma e ao sabor. A apreciação geral deverá reflectir a média de ambos.

Para a obtenção de direito à designação "IG Lisboa", a amostra em análise deverá obrigatoriamente ter atingido a apreciação geral de 12 valores, sendo também indispensável que no mínimo 50% dos elementos da Câmara tenham atribuído nota igual ou de valor superior.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- | | |
|---|--|
| -Estatutos da
DO Alenquer (DOC) |
Decreto-Lei n.º 375/93, de 5 de Novembro
Decreto-Lei n.º 116/99, de 14 de Abril
Decreto-Lei n.º 219/2002, de 22 de Outubro |
| -Estatutos da
DO Arruda (DOC) |
Decreto-Lei n.º 375/93, de 5 de Novembro
Decreto-Lei n.º 116/99, de 14 de Abril
Decreto-Lei n.º 219/2002, de 22 de Outubro |
| -Estatutos da
DO Bucelas (DOC e
VEQPRD) |
Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março |
| -Estatutos da
DO Carcavelos (VLQPRD) |
Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro |
| -Estatutos da
DO Colares (DOC) |
Decreto-Lei n.º 246/94, de 29 de Setembro |
| -Estatutos da
DO Encostas D’Aire (DOC)
(sub-regiões: Alcobaça e
Ourém) |
Portaria n.º 167/2005, de 11 de Fevereiro |
| -Estatutos da
DO Lourinhã (DOC) |
Decreto-Lei n.º 34/92, de 7 Março e Decreto-Lei n.º 323/94,
de 29 de Dezembro |
| -Estatutos da
DO Óbidos (DOC e
VEQPRD) |
Portaria n.º 816/2006, de 16 de Agosto |
| -Estatutos da
DO Torres Vedras (DOC) |
Decreto-Lei n.º 375/93, de 5 de Novembro
Decreto-Lei n.º 116/99, de 14 de Abril
Decreto-Lei n.º 219/2002, de 22 de Outubro |
| -Estatutos da
Indicação Geográfica
Lisboa |
Portaria n.º 130/2014, de 25/06/2014
Portaria n.º 248/2018, de 5 de Setembro |
- Regulamento Interno da Câmara de Provedores.
- Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990)

	Requisitos Organolépticos Mínimos dos Produtos Vitivinícolas da Região de Lisboa	Edição: 14NOV2018 Pag: 8 / 8
---	---	---------------------------------

-Ficha da Prova Organoléptica - Espumante/Frisante adaptada de A. Carbonneau (1980);
H. Schooffling e G. Bender (1990)

-Ficha de Prova Aguardente Vinica/Aguardente Bagaceira adaptada de Ficha de
avaliação de aguardentes da Estação Vitivinícola Nacional – EVN

Formação de uma câmara de prova organoléptica de aguardentes velhas e selecção de
descritores sensoriais. Caldeira I., Canas S., Costa S., Carvalho E., Belchior A. P. Ciência
Téc. Vitiv. 14 (1), 21-30. 1999.