

**NORMA APLICÁVEL À REALIZAÇÃO DE CONCURSOS
DE VINHOS E PRODUTOS VITIVINICOLAS**

Lisboa, fevereiro de 2023



Índice

A – LEGISLAÇÃO DE BASE	3
B. CONCURSOS	3
B.1. Categorias de Concursos	4
B.2. Aprovação do Regulamento do Concurso	4
C. PARTICIPANTES	5
C.1. Inscrição das amostras a concurso	5
D. ENTIDADE ORGANIZADORA	6
E. VINHOS A CONCURSO	7
E1. Amostras recebidas	7
E2. Características dos Vinhos	7
F. REGRAS DO CONCURSO	8
G. JÚRI	8
G1. Funcionamento Geral dos Júris	9
H. EXAME DOS VINHOS A CONCURSO	9
H.1. Provas	10
I. MEDALHAS E DISTINÇÕES	10
J. INCUMPRIMENTO	11
ANEXO – GRELHA DE AVALIAÇÃO	12

A – LEGISLAÇÃO DE BASE

Concursos de Vinhos previamente submetidos à apreciação do Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

O **Regulamento (UE) nº 1308/2013**, de 17 de dezembro, determina ao nível da União Europeia as regras de rotulagem dos produtos do sector vitivinícola que visam estabelecer um quadro legal que tenha em conta os interesses legítimos dos consumidores e dos produtores. Por sua vez, o **Regulamento Delegado (UE) 2019/33** da Comissão, de 17 de outubro de 2018, estabelece normas que complementam o Regulamento (UE) nº 1308/2013 relativo às denominações de origem protegidas, às indicações geográficas protegidas e às menções tradicionais, bem como à rotulagem e à apresentação dos produtos no setor vitivinícola atribui a competência aos Estados membros para, neste domínio, estabelecerem disposições complementares relativamente aos vinhos produzidos nos seus territórios.

Com a publicação da Portaria nº 239/2012, que estabelece as regras complementares relativas à designação, apresentação e rotulagem dos produtos do setor vitivinícola previstos na legislação da União Europeia, com direito ou não a Denominação de Origem (DO) ou Indicação Geográfica (IG), surgem também, no seu capítulo IV, normas sobre concursos e sua organização, posteriormente atualizadas através da **Portaria n.º 26/2017** de 13 de janeiro e respetivas alterações.

Dando cumprimento ao estipulado no artigo 22º da Portaria nº 26/2017, na rotulagem dos vinhos com direito a DO ou IG, vinhos com indicação de Casta e/ou Ano de Colheita e vinhos importados que se enquadrem nestas categorias, pode ser atribuída uma distinção ou medalha por um organismo oficial ou um organismo oficialmente reconhecido para o efeito, desde que o vinho tenha sido examinado em competição com outros vinhos da mesma categoria, devendo ainda ser cumpridos todos os outros requisitos estabelecidos, designadamente no que diz respeito ao artigo 24º, onde são identificadas as condições essenciais para a organização de cada concurso, designadamente o estabelecimento de regras objetivas, a submeter à apreciação do Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. (IVV), previamente à realização do concurso.

Nesse sentido, apenas passam a ser publicitados no site do IVV, os concursos de vinhos e produtos víquicos, cujos regulamentos tenham sido previamente submetidos à apreciação do IVV.

B. CONCURSOS

A presente norma aplica-se a concursos de vinhos ou bebidas espirituosas de origem vitivinícola previamente certificados como DO / IG e, a vinhos não certificados, mas que

cumpram com as condições necessárias para ostentar o Ano e/ou Casta na rotulagem, bem como vinhos importados também certificados, e passíveis de atribuição de prémio de qualidade. A qualidade é avaliada por um júri qualificado e o concurso é realizado no estrito cumprimento do disposto na presente norma.

Apenas os concursos classificados como “Concursos Oficiais” ou “Concursos Reconhecidos”, que cumpram o disposto na presentes Norma, serão publicitados na página eletrónica do IVV, e poderão incluir na rotulagem, ou em qualquer meio publicitário, as correspondentes medalhas ou distinções.

B.1. Categorias de Concursos

Os concursos de vinhos em Portugal, consoante as suas características, podem assumir a forma de **Concurso Oficial** ou de **Concurso Reconhecido**, mediante o cumprimento das seguintes regras sendo os respetivos requisitos avaliados através da grelha em anexo:

- **Concurso Oficial** – Concurso promovido por entidades profissionais ou interprofissionais do sector vitivinícola e cuja atividade principal esteja diretamente ligada ao sector e que obtenham uma classificação superior a **75 pontos**;
- **Concurso Reconhecido** – Concurso promovido por entidades profissionais ou interprofissionais do setor vitivinícola ou outras entidades de áreas conexas ao sector e que obtenha uma classificação superior a **50 pontos**.

Na medalha ou distinção a atribuir pode figurar a designação **Concurso Oficial IVV, IP** ou **Concurso Reconhecido IVV, IP**, consoante a categoria correspondente.

B.2. Aprovação do Regulamento do Concurso

A entidade organizadora deve enviar ao IVV, o seu regulamento e demais documentação complementar, com vista à avaliação das condições de realização e cumprimento das regras estabelecidas, **no prazo de 30 dias antes** da data de realização do concurso.

Este regulamento deve ser elaborado em conformidade com a presente Norma e deve evidenciar as condições de realização das provas.

A integração do concurso numa das categorias será publicitada na página eletrónica do IVV (www.ivv.gov.pt).

Juntamente com o Regulamento deve ser enviado ao IVV:

- Imagem da medalha ou distinção a atribuir com indicação do ano do concurso, para apreciação;

- Ficha de Inscrição;
- Ficha de Prova – dos Provedores e do Presidente de Júri;
- Indicação do número previsível de vinhos a concurso;
- Indicação do número de dias de Prova.

C. PARTICIPANTES

O concurso deve ser aberto a todos os interessados, desde que os produtos preencham os requisitos de participação, tendo em conta a natureza e abrangência definidas.

C.1. Inscrição das amostras a concurso

A ficha de inscrição de cada amostra a concurso deverá incluir:

- A identificação completa e exata do participante que tem o direito de comercializar ou distribuir o lote correspondente às amostras;
- A categoria do produto;
- Designação exata do produto;
- Marca Comercial;
- No caso de vinhos com direito a DO ou IG, identificar o nome da indicação geográfica que lhe é reconhecida;
- Identificação do número do Lote;
- Quantidade disponível do lote, para introdução no consumo;
- A cor, no que diz respeito aos vinhos;
- Indicação do ano de colheita;
- Casta(s) de uva(s).

Na inscrição de cada amostra a concurso, e, de acordo com a abrangência do concurso, deverá ainda ser entregue pelos participantes, juntamente com a ficha de inscrição, a seguinte documentação:

- Para vinhos Ano e/ou Casta - anexo de documento comprovativo de Aprovação LAC (Lote Ano Casta) extraída do Sistema de Informação da Vinha e do Vinho - SIVV;
- Para vinhos certificados DO/IG, caso não possuam a rotulagem definitiva:
 - Documento comprovativo de certificação da Entidade Certificadora ao Lote a concurso;

- Comprovativo de aprovação da rotulagem pela entidade certificadora e respetiva maquete aprovada, com imagem a cores.

D. ENTIDADE ORGANIZADORA

À entidade organizadora compete:

- Analisar as condições de inscrição e de participação, garantindo o acesso equitativo e não discriminatório;
- Zelar pelo cumprimento do disposto nos artigos 22º, 23º e 24 da Portaria 26/2017 de 13 de janeiro;
- Definir as causas de exclusão das amostras, apresentando a respetiva justificação e tratamento subsequente.

Constituem **motivos de exclusão** das amostras designadamente:

- A não abrangência do vinho pelas regras do concurso;
- Amostras cuja documentação de inscrição não esteja conforme a presente Norma;
- Amostras cuja roupagem não sendo definitiva, não tenham sido entregues os respetivos documentos comprovativos;
- Vinhos com rotulagem que não cumpra a legislação em vigor, conforme Portaria n.º 26/2017, na sua atual redação.

A entidade organizadora deve garantir:

- O absoluto anonimato das amostras submetidas aos jurados, bem como o sigilo dos resultados até o encerramento da competição;
- Garantir as condições adequadas da sala de prova;
- Garantir a boa organização das provas, pelas quais é responsável, nomeadamente a constituição dos júris;
- Assegurar que as amostras são examinadas em competição com outras amostras da mesma categoria e cujas condições de produção sejam comparáveis;
- Assegurar a preparação correta das amostras para a avaliação e acompanhar o decorrer da prova;
- Assegurar a abertura das amostras em área contígua com condições adequadas de temperatura, e que garanta o seu anonimato para os membros do júri;
- Fiscalizar o correto tratamento e entrega das amostras aos membros do júri;

- Assegurar o correto funcionamento do secretariado responsável pelo apuramento dos resultados - a distribuição e recolha/validação das fichas de prova, verificação da identificação das amostras, cálculos e divulgação dos resultados;
- Realizar uma sessão de informação prévia ao início do concurso, a todos os jurados sobre a utilização das fichas de prova;
- Permitir uma segunda prova de uma amostra, principalmente quando:
 - A maioria dos jurados a solicitar;
e/ou
 - Cada vez que o Presidente do júri considere útil, a título excecional, uma prova por outro júri.

E. VINHOS A CONCURSO

E1. Amostras recebidas

- A entidade organizadora verificará a receção das amostras com a ficha de inscrição e os documentos oficiais que as acompanham, devendo ser mantido registo que permita identificar as amostras entregues sem rotulagem definitiva. Deve ser dado especial cuidado, ao uso correto das denominações de origem e indicações geográficas.
- As amostras que não respeitarem as indicações da presente norma serão rejeitadas.
- As amostras devem ser armazenadas em local seguro, sob condições que garantam sua preservação.

E2. Características dos Vinhos

Os vinhos a concurso devem:

- Ter a identificação do ano de colheita, salvo em situações devidamente autorizadas, sob reserva de um controlo adequado;
- Corresponder a um único lote homogéneo proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito;
- No caso dos Vinhos de Ano e/ou Casta, ter os correspondentes processos aprovados no SIVV pelo que é necessária a entrega no momento da inscrição do comprovativo de Aprovação LAC.
- Estar disponível numa quantidade de, pelo menos, 1.000 litros e detido, com vista à sua introdução no consumo, em recipientes de um volume nominal inferior ou igual a 2 litros, munidos de um dispositivo de fecho não recuperável e rotulados em conformidade com as normas nacionais e comunitárias e, no caso de vinhos com

direito a DO ou IG, ostentando o nome da indicação geográfica que lhe é reconhecida.

Em derrogação do disposto no ponto anterior, o vinho pode estar, antes da sua introdução no consumo, em recipientes de um volume nominal superior a 2 litros, se a indicação do volume total objeto da distinção ou medalha e a identificação dos recipientes forem indicados com clareza, e, se a autenticidade do vinho for garantida pelas regras do concurso.

A título excecional e quando a produção for especialmente baixa, podem ser admitidos lotes de vinho com menos de 1.000 litros, mas não inferiores a 100 litros, para determinadas categorias de vinho.

Todas as amostras devem ser apresentadas com rótulos e apresentação comercial. Caso o produto tenha sido embalado especificamente para a competição, **a amostra terá de vir acompanhada de documentos de suporte adicionais que justifiquem e permitam avaliar o cumprimento das regras de admissão da amostra**, nomeadamente:

- **Documento Comprovativo de Certificação** pela Entidade Certificadora, relativamente ao Lote a concurso;
- **Comprovativo de aprovação da rotulagem** e respetiva maquete aprovada, com imagem a cores.

F. REGRAS DO CONCURSO

As regras do concurso devem estar claramente definidas, a fim de evitar situações de discriminação de vinhos da mesma categoria e área geográfica, constar do regulamento entregue ao IVV, para aprovação e respeitar o definido nas normas legais aplicáveis.

O Regulamento deverá indicar de forma clara e objetiva os vinhos e produtos vitivinícolas aceites a concurso.

O concurso deve ter um Presidente/diretor que seja responsável pelo cumprimento das normas no decorrer do mesmo.

G. JÚRI

O número mínimo de elementos que compõem o júri deve ser indicado no regulamento do concurso, devendo aquele ser diversificado e constituído por elementos qualificados.

Os jurados devem possuir conhecimentos técnicos/experiência de degustação e devem preferencialmente ser enólogos ou titulares de diploma equivalente na área dos vinhos

ou bebidas espirituosas de origem vitivinícola. Podem integrar o júri pessoas que demonstrem elevada qualificação para a degustação no domínio dos vinhos e das bebidas espirituosas de origem vitivinícola.

Deve ser acautelada a possibilidade de algum dos produtores ou operadores concorrentes também poderem ser membros do júri, devendo a entidade organizadora assegurar que a parte diretamente interessada não prove os seus próprios produtos.

G1. Funcionamento Geral dos Júris

Sendo o anonimato absoluto o princípio fundamental destas competições, é indispensável que:

- Os jurados permaneçam em silêncio sem fazer gestos ou utilizar expressões faciais indicativas de suas impressões durante a degustação e classificação dos vinhos;
- Sejam entregues aos jurados as fichas de prova, antes das amostras serem servidas;
- Cada ficha de prova deve ter espaço para identificar o jurado e sua assinatura, bem como o Presidente de Júri;
- Após a degustação da amostra, cada jurado assinalará na ficha de prova a correspondente avaliação de cada característica;
- No final de cada prova, cada jurado deve entregar as suas fichas de prova, devidamente assinadas, ao Presidente de Júri. Também o presidente de Júri assinará todas as fichas antes de as entregar à entidade organizadora.
- A entidade organizadora ao recolher as fichas de prova, deve garantir que as mesmas estejam preenchidas corretamente e assinadas/validadas pelo jurado. O presidente deve assinar/validar todas as fichas de prova para autenticação.

Para **fichas de prova em suporte informatizado**, o processo decorrerá nos mesmos moldes, com validação individual das mesmas pelo jurado e pelo Presidente de Júri.

H. EXAME DOS VINHOS A CONCURSO

- Os vinhos a concurso devem ser examinados em competição com outros vinhos da mesma categoria e cujas condições de produção sejam comparáveis.
- Todos os vinhos devem ser examinados por prova cega, sendo mantido o seu anonimato e não sendo fornecido nenhum outro dado relativo ao vinho em prova aos membros do júri, com exceção do ano de colheita.
- **O anonimato absoluto será o princípio fundamental das competições.**

H.1. Provas

O regulamento deve evidenciar as boas condições de realização das provas e indicar a previsão do número de dias de provas bem como o número previsível de amostras a concurso. Assim:

- As provas devem realizar-se numa sala isolada, silenciosa, bem iluminada, bem ventilada e livre de odores.
- O acesso à área de realização de provas é, proibido a todas as pessoas que não sejam essenciais à organização da prova.
- A temperatura ambiente deve ser mantida, na medida do possível, entre 20 e 24 °C;
- É proibido fumar em toda a área envolvente dedicada ao concurso.
- Os telemóveis devem estar desligados, durante toda a sessão de provas.
- A abertura das garrafas e ocultação de todos os sinais que permitam a identificação da amostra, decorrerá numa outra área isolada, contigua à sala de provas. Também nesta área é proibido fumar e o silêncio e disciplina são indispensáveis.
- Todas as amostras, especialmente se forem servidas nas garrafas originais, devem ser descaracterizadas (p.e. mangas negras de cor opaca ou outras possibilidades) por forma a garantir o anonimato da amostra durante a degustação.
- As rolhas originais não podem sair do local de preparação das amostras sendo, quando se justifique, substituídas por um sistema de fecho não reconhecível.
- Os jurados não devem conseguir identificar a identidade das amostras apresentadas.
- Deve ser assegurado que as amostras que pertencem à mesma categoria/tipologia são mantidas e servidas aos jurados à mesma temperatura, devendo ser privilegiado o recurso a frigoríficos com indicação da temperatura, por forma a garantir a uniformidade de condições de prova para todas as amostras.

I. MEDALHAS E DISTINÇÕES

- O regulamento deve evidenciar o número de distinções a atribuir e:
- A soma de todas as medalhas atribuídas às amostras não deve exceder 30% do total de amostras apresentadas na competição.
- As medalhas devem indicar o ano da competição, sendo o seu número **estritamente limitado ao volume (ou número de garrafas) declarado como disponível aquando da inscrição no concurso.**
- É necessário assegurar que as medalhas ou distinções obtidas são obrigatoriamente acompanhados de comprovativo documental, ou “Diploma”. Este diploma deve

indicar a designação exata da amostra que recebeu o prémio e a identificação exata do produtor ou comerciante correspondente. Em nenhum caso deverá ser concedido outro certificado ou diploma de participação.

- A fim de garantir a rastreabilidade da concessão de prémios, a entidade organizadora deve manter todos os documentos pertinentes ao registo de amostras, ficha de inscrição, fichas de prova, durante pelo menos dois anos após a realização da competição.
- Após a atribuição das medalhas ou distinções, deverá ser remetido ao IVV, no prazo de 30 dias, uma listagem em formato editável de todos os vinhos participantes com indicação dos medalhados, e com a informação referida no ponto C.1.

J. INCUMPRIMENTO

- A entidade organizadora deve retirar todos os prémios concedidos se for demonstrado que a rotulagem não está em conformidade com a legislação em vigor ou o uso desleal ou ilegal dos prémios atribuídos.
- Caso se verifique, após aprovação do concurso, que a entidade organizadora não cumpriu os requisitos constantes do regulamento, designadamente no que respeita à abrangência, ao controlo e ao número de medalhas atribuídas, esta será impedida de emitir medalhas para esse mesmo concurso, podendo ainda incorrer em outras penalizações que venham a ser definidas.



ANEXO – GRELHA DE AVALIAÇÃO

Avaliação do Concurso

Identificação do Concurso:

CONCURSO "xxxxxxxx"- ANO

1 - Abrangência do Concurso:

Nacional - Produtos Certificados		0
Nacional - Produtos Certificados e Ano/Casta		0
Regional - Produtos Certificados		0
Internacional		0
		Total 0

2 - Entidade Organizadora:

Atividade principal diretamente ligada ao setor		0
De áreas conexas ao setor		0
		Total 0

3 - Duração do Concurso:

1 dia		0
2 dias		0
3 dias		0
4 dias		0
> 4 dias		0
		Total 0

4 - N.º Previsível de Amostras:

Até 150		0
> 150 a 300		0
>300 a 500		0
>500		0
		Total 0

5 - Análise do Regulamento:

Data de entrega		0
Responsabilidades da organização		0
Identificação do responsável pelo concurso		0
Tipologia de Vinho aceite a concurso		0
Identificação clara da tipologia dos produtos admitidos		0
Inscrição (participantes e amostras)		0
Rotulagem provisória aceite a concurso		0
Ficha de Prova		0
Composição do júri (qualificação/experiência)		0
Nº de elementos por mesa de prova		0
Condições de exclusão das amostras		0
Nº de Medalhas atribuídas (% das amostras a concurso)		0
Medalhas entregues /Volume inscrito		0
		Total 0

Total

0