



## **“Os Dez Mandamentos” do Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2007\***

- Autenticidade das amostras .
- Transporte e conservação das amostras para preservar as características do vinho.
- Anonimato das amostras sujeitas a prova.
- Amostras reagrupadas por região geográfica de origem e por categorias da mesma natureza.
- Local da degustação apropriado e idêntico para todos os provadores.
- Material e serviço apropriados.
- Número de amostras limitado sem imposição de tempo de avaliação.
- Provadores seleccionados pela sua competência, fiabilidade e objectividade.
- Júris de pelo menos 5 pessoas com um presidente a coordenar os resultados das apreciações, precisando a unanimidade ou as discordâncias.
- Resultados que traduzam as apreciações da degustação.

*\* regras deontológicas incontornáveis*

Concurso Nacional  
de Vinhos Engarrafados  
**2007** Festival Nacional do  
**Vinho**



## ***REGULAMENTO***

Concurso Nacional  
de Vinhos Engarrafados

**2007** Festival Nacional do  
**Vinho**

**CONCURSO NACIONAL DE VINHOS  
ENGARRAFADOS**

- **Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados** terá uma periodicidade anual, tendo como:

## 1. OBJECTIVOS

- Estimular a produção de vinhos de qualidade
- Incentivar ao seu consumo moderado
- Fazer conhecer e apresentar aos consumidores os tipos de vinhos produzidos nas diferentes Regiões
- Apresentar o nível técnico e científico dos participantes
- Contribuir para a expansão da cultura do vinho.

## 2. PRODUTOS ADMITIDOS

a) O concurso está aberto a todos os vinhos que exibam “Marca Comercial”-\* e respondam à definição do Código Internacional das Práticas Enológicas do O.I.V., com excepção dos vinhos aromatizados. Cada concorrente poderá apresentar a concurso um número máximo de **8 vinhos** diferentes.

b) Somente serão aceites os vinhos que respeitem as disposições do regulamento CEE nº 1493/1999 do Conselho, de 17 de Maio, relativas à origem e à proveniência.

c) Somente são admitidos a concurso os vinhos com direito a referenciar na rotulagem as designações: **VQPRD, VEQPRD, VLQPRD e Vinhos Regionais com ano de colheita.**

d) Os vinhos, obrigatoriamente, devem ser engarrafados e indicar a designação de origem ou proveniência, inscrita nos respectivos rótulos, para além de utilizarem as regras complementares de aplicação relativas à apresentação e rotulagem, fixadas pela portaria nº924/2004, de 26 de Junho.

e) Os vinhos a concurso devem estar disponíveis para o mercado, numa quantidade mínima de **2000 Litros**, ostentando os correspondentes selos de certificação e munidos de dispositivo de fecho não recuperável.

## 3. AMOSTRAS

a) No acto da inscrição e por cada vinho a concurso deverão ser enviadas 6 amostras para o **Secretariado do C.N.V.E. – no Centro Nacional de Exposições – Quinta das Cegonhas em Santarém**, até ao dia **09 de Abril**, ou entregues nas CVR'(s) respectivas.

A Organização, se assim o entender, poerá recolher, nas instalações do concorrente ou no mercado, mais 3 amostras de cada vinho.

b) Cada concorrente deverá liquidar no acto da inscrição, por cada vinho a concurso, os seguintes valores:

Um único vinho a concurso: 100 € + IVA

Dois ou mais vinhos a concurso: 75 € / Vinho + IVA

c) O Boletim de Inscrição, será acompanhado por um boletim de análise físico-química (actualizado há menos de 6 meses), emitido por um laboratório devidamente credenciado para o efeito, nos termos da lei em vigor. O mesmo poderá ser entregue no acto de entrega das amostras ou enviados por e-mail, para [cnve2007@cnema.pt](mailto:cnve2007@cnema.pt).

#### 4. JÚRIS

a) O C.N.V.E., designa os membros do Júri em colaboração com a Associação Portuguesa de Enologia.

Os membros do Júri são seleccionados em função da sua capacidade reconhecida no mundo dos vinhos e da gastronomia e avaliarão todos os vinhos em prova cega.

b) Os júris são constituídos, prioritariamente, por enólogos portugueses e estrangeiros, e a sua presidência é atribuída a um enólogo português, ou estrangeiro residente em Portugal.

Os membros dos júris não enólogos são seleccionados entre os melhores especialistas reconhecidos em matéria de degustação pela sua competência no sector da produção, comercialização, consumo e comunicação social.

c) O número total de júris é fixado em função do número de amostras apresentadas a concurso.

Cada júri compreende 7 membros qualificados, sendo 1 deles o Presidente de Júri, 4 enólogos nacionais e/ou estrangeiros e 2 elementos da comunicação social especializada, someliers, da área do marketing do vinho e enófilos .

#### 5. FICHA DE PROVA

A ficha de prova utilizada, baseada no regulamento da O.I.V. para os concursos internacionais de vinhos, encontra-se informaticamente adaptada pela organização.

#### 6. PRÉMIOS

a) O número de medalhas atribuídas cumpre com o previsto acordo com o regulamento da O.I.V.

b) A soma total das medalhas atribuídas às amostras que receberem os melhores resultados, não deve ultrapassar 25% do número total dos vinhos apresentados a concurso, o que deve ser entendido como salvaguarda do rigor e da imagem do Concurso.

c) Aos vinhos que em sede de júri de Prova, tenham obtido pontuação conforme às abaixo referenciadas, serão atribuídos os seguintes prémios:

- *VQPRD, VEQPRD, VLQPRD, Vinhos Regionais*

**1. 87 a 100 pontos - MEDALHA de OURO, com Diploma**

**2. 78 a 86 pontos - MEDALHA de PRATA, com Diploma**

Haverá ainda um **Prémio PRESTÍGIO** por categoria, que em sede de Júri Final, seja escolhido e classificado entre os Medalhas de Ouro.

## 7. MENÇÃO DAS MEDALHAS ATRIBUÍDAS

Cada diploma atribuído pelo C.N.V.E., certificará as medalhas obtidas por cada vinho. Este diploma terá inscrito a designação exacta da amostra que obteve a medalha.

A organização apenas disponibilizará aos interessados, os autocolantes respeitantes às medalhas a colocar em rótulos ou contra-rótulos, em número correspondente ao volume indicado como quantidade mínima disponível declarada.

**O preço de cada medalha autocolante será de 0,015 €.**

## 8. REGRAS GERAIS

- Todo o signatário da Ficha de Inscrição que venha a ter vinhos premiados com medalhas, receberá os resultados dos vinhos que apresentou.
- Os resultados do concurso não terão direito a recurso.
- As inscrições mencionadas na ficha de inscrição são da responsabilidade do signatário.
- A Organização poderá controlar a veracidade das informações contidas no Boletim de inscrição, por todo o meio legal.
- A participação neste Concurso, comporta a aceitação das cláusulas do presente regulamento.

## 9. CATEGORIAS

Os organizadores reservam o direito de suprimir as categorias que não comportem um número mínimo de 8 vinhos.

**Cada amostra só pode estar inscrita numa única categoria.**

O presente regulamento do **C.N.V.E.**, dirige-se exclusivamente aos produtores das categorias seguintes:

### Classe I

#### VINHOS BRANCOS

#### Categoria A – Vinhos “VQPRD”

Estes vinhos podem apresentar uma pressão de gás carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.

#### Código

- 1 Vinhos contendo o máximo de 4g/l, de açúcares redutores: seco
- 2 Vinhos contendo de 4,1 a 12g/l, de açúcares redutores: meio-seco
- 3 Vinhos contendo de 12,1 a 45 g/l, de açúcares redutores: meio-doce
- 4 Vinhos contendo mais de 45 g/l, de açúcares redutores: doce

### **Categoria B - Vinhos Espumantes**

Estes vinhos terão de apresentar uma pressão de gás carbónico superior a 2,5 bar a 20°C.

#### **Código**

- 5** Vinhos espumantes contendo no máximo de 15g/l de açúcares reductores: seco
- 6** Vinhos espumantes contendo de 15,1 a 40g/l de açúcares reductores: meio-seco
- 7** Vinhos espumantes contendo de 40,1 a 80g/l de açúcares reductores: meio-doce
- 8** Vinhos espumantes contendo mais de 80g/l de açúcares reductores: doce

### **Classe II**

### **VINHOS ROSÉS**

#### **Categoria A - Vinhos Tranquilos**

Estes vinhos podem apresentar uma pressão de gás carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.

#### **Código**

- 9** Vinhos contendo no máximo de 4g/l de açúcares reductores: seco
- 10** Vinhos contendo de 4,1 a 12g/l de açúcares reductores: meio-seco
- 11** Vinhos contendo de 12,1 a 45g/l de açúcares reductores: meio -doce
- 12** Vinhos contendo mais de 45g/l de açúcares reductores: doce

#### **Categoria B - Vinhos Espumantes**

Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbónico superior a 2,5 bar 20°C.

#### **Código**

- 13** Vinhos espumantes contendo no máximo de 15g/l de açúcares reductores: seco
- 14** Vinhos espumantes contendo de 15,1 a 40g/l de açúcares reductores: meio-seco
- 15** Vinhos espumantes contendo de 40,1 a 80g/l de açúcares reductores: meio-doce
- 16** Vinhos espumantes contendo mais de 80g/l de açúcares reductores: doce

## Classe III VINHOS TINTOS

### Categoria A - Vinhos Tranquilos

Estes vinhos podem apresentar uma pressão de gás carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.

#### Código

- 17** Vinhos contendo de 4g/l de açúcares redutores: seco
- 18** Vinhos contendo mais de 4g/l de açúcares redutores: meio-doce

### Categoria B - Vinhos Espumantes

Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbónico superior a 2,5 bars a 20°C.

#### Código

- 19** Vinhos espumantes contendo no máximo de 15g/l de açúcares redutores: seco
- 20** Vinhos espumantes contendo de 15,1 a 40g/l de açúcares redutores: meio – seco
- 21** Vinhos espumantes contendo de 40,1 a 80g/l de açúcares redutores: meio-doce
- 22** Vinhos espumantes contendo mais de 80g/l de açúcares redutores: doce

## Classe IV VINHOS LICOROSOS (V.L.Q.P.R.D.)

Concorrem nesta categoria os vinhos licorosos (V.L.Q.P.R.D.) com teor alcoólico adquirido  $\geq 15$  e  $\leq 22$  % vol.

#### Código

- 23** Subgrupo de vinhos licorosos (V.L.Q.P.R.D.) Tintos
  - 24** Subgrupo de vinhos licorosos (V.L.Q.P.R.D.) Brancos
  - 25** Subgrupo de *Moscatel*( V.L.Q.P.R.D) **Moscatel de Setúbal, Setúbal e Douro**- Vinhos brancos
  - 26** Subgrupo de *Moscatel* (V.L.Q.R.D.) **Moscatel de Setúbal e Setúbal** –Vinhos tintos
  - 27** Subgrupo de Vinho do Porto **Vintage** jovens posterior a 2000.
  - 27 A** Subgrupo de Vinho do Porto **Vintage** em evolução anterior a 2000.
-

- 28** Subgrupo de Vinho do Porto **Ruby** (Reserva;Vintage Character;LBV; Crusted,Ruby)
- 29** Subgrupo de Vinho do Porto **Tawny** (Reserva, 10 anos,20 anos, 30 anos,40 anos,Colheita e Tawny)
- 30** Subgrupo de Vinho do Porto-**Brancos** (Extra-seco, Seco, Meio-seco e Doce)
- 31** Subgrupo de **Vinhos da Madeira e Carcavelos** (Seco e Doce)

## Classe V VINHOS REGIONAIS

### Categoria A – Vinhos Brancos

Estes vinhos podem apresentar uma pressão de gás carbónico inferior a 0,5 bars a 20°C.

#### Código

- 32** Vinhos contendo o máximo de 4g/l, de açúcares redutores: seco
- 33** Vinhos contendo de 4,1 a 12g/l, de açúcares redutores: meio-seco
- 34** Vinhos contendo de 12,1 a 45 g/l, de açúcares redutores: meio-doce
- 35** Vinhos contendo mais de 45 g/l, de açúcares redutores: doce

### Categoria B - Vinhos Espumantes

Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbónico superior a 2,5 bar a 20°C.

#### Código

- 36** Vinhos espumantes contendo no máximo de 15g/l de açúcares redutores: seco
- 37** Vinhos espumantes contendo de 15,1 a 40g/l de açúcares redutores: meio-seco
- 38** Vinhos espumantes contendo de 40,1 a 80g/l de açúcares redutores: meio-doce
- 39** Vinhos espumantes contendo mais de 80g/l de açúcares redutores: doce

## VINHOS ROSÉS

### Categoria C - Vinhos Tranquilos

Estes vinhos podem apresentar uma pressão de gás carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.

## Código

- 40** Vinhos contendo no máximo de 4g/l de açúcares redutores: seco
- 41** Vinhos contendo de 4,1 a 12g/l de açúcares redutores: meio-seco
- 42** Vinhos contendo de 12,1 a 45g/l de açúcares redutores: meio -doce
- 43** Vinhos contendo mais de 45g/l de açúcares redutores: doce

## Categoria D - Vinhos Espumantes

Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbónico superior a 2,5 bar 20°C.

## Código

- 44** Vinhos espumantes contendo no máximo de 15g/l de açúcares redutores: seco
- 45** Vinhos espumantes contendo de 15,1 a 40g/l de açúcares redutores: meio-seco
- 46** Vinhos espumantes contendo de 40,1 a 80g/l de açúcares redutores: meio-doce
- 47** Vinhos espumantes contendo mais de 80g/l de açúcares redutores: doce

## VINHOS TINTOS

### Categoria E - Vinhos Tranquilos

Estes vinhos podem apresentar uma pressão de gás carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.

## Código

- 48** Vinhos contendo de 4g/l de açúcares redutores: seco
- 49** Vinhos contendo mais de 4g/l de açúcares redutores: meio-doce

### Categoria F - Vinhos Espumantes

Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbónico superior a 2,5 bars a 20°C.

## Código

- |           |   |
|-----------|---|
| <b>50</b> | Vinhos espumantes contendo no máximo de 15g/l de açúcares redutores: seco     |
| <b>51</b> | Vinhos espumantes contendo de 15,1 a 40g/l de açúcares redutores: meio – seco |
| <b>52</b> | Vinhos espumantes contendo de 40,1 a 80g/l de açúcares redutores: meio-doce   |
| <b>53</b> | Vinhos espumantes contendo mais de 80g/l de açúcares redutores: doce          |

**10. BOLETIM DE INSCRIÇÃO e BOLETIM DE EMPRESA** — Anexo 1

**11. FICHA DE PROVA** – Anexo 2

**12. OMISSÕES**

Os casos não previstos neste regulamento serão apreciados com base nas normas do O.I.V. para os concursos internacionais de vinhos.

## **Anexo 1**

Concurso Nacional  
de Vinhos Engarrafados  
**2007 Vinho** Festival Nacional do



**Mail:** cnve2007@cnema.pt  
**www.cnema.pt**  
**Morada**  
CNEMA  
Quinta das Cegonhas  
Apartado 331  
2001 – 904 Santarém  
Tel: 243 300 300  
Fax: 243 300 303

Reservado à Organização	
E	V
Nº I	R
Conf.	

## BOLETIM DE INSCRIÇÃO

A emitir antes de 9 de Abril/2007

**Marca comercial completa:** \_\_\_\_\_ **Colheita:** \_\_\_\_\_

Denominação de Origem / Região: \_\_\_\_\_

Organismo inscrito para o comércio: \_\_\_\_\_

<b>Código da categoria escolhida:</b> _____ <i>Preencher a categoria-conforme lista das categorias</i>	<b>Preço Ex-Cellar</b> (Preço venda/garrafa à saída da adega)	Quantidade Comercializável/Stock
<input type="checkbox"/> Branco <input type="checkbox"/> Rosé	<input type="checkbox"/> Inferior a 5 €	_____ Litros
<input type="checkbox"/> Tinto <input type="checkbox"/> Vinhos Licorosos	<input type="checkbox"/> Entre 5 € a 10 €	
	<input type="checkbox"/> Superior a 10€	

Colar um exemplar do rótulo do produto apresentado no rectângulo abaixo. Se a garrafa for serigrafada ou pintada, envie juntamente uma imagem da mesma.

## BOLETIM DE EMPRESA

**EMPRESA:** \_\_\_\_\_ Contribuinte nº \_\_\_\_\_

Nome do Responsável: \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Código Postal: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_

Telefone nº: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_ Web site: \_\_\_\_\_

Eu abaixo assinado, \_\_\_\_\_ agindo em nome individual / na qualidade de representante da empresa \_\_\_\_\_ declaro ter tomado conhecimento do Regulamento do Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados' 2007 e aceitar as condições, sem alguma reserva.

Data: \_\_\_\_\_ Assinatura: \_\_\_\_\_  
e carimbo

### Extracto do Regulamento U.E.

O concurso é aberto a todos os vinhos, conforme as definições "código internacional das práticas enológicas". O vinho deve estar disponível numa quantidade mínima de 2000 L. com vista ao consumo, e encontra-se num recipiente com um volume nominal inferior ou igual a 2 litros. Os vinhos são apresentados em garrafas, devidamente rotulados e selados com selo de garantia, de acordo com os regulamentos da U.E., para os vinhos destinados a serem comercializados nos territórios da U.E. (**Regulamento CE nº1493/99 de 17 de Maio**) e as regras complementares de aplicação relativas à apresentação e rotulagem, fixadas pela portaria nº 924/2004, de 26 de Junho.

### FORMA DE PAGAMENTO

A remeter até ao **dia 20 de Abril de 2007.**

- O custo de cada inscrição é de € 100 e no caso de haver duas ou mais amostras o custo por amostra é de € 75. A estes valores acresce IVA à taxa legal de 21%.
- A inscrição só é efectiva quando acompanhada do respectivo pagamento.
- Depois de recebido o pagamento será emitido um recibo comprovativo.

1 amostra - € 100 + IVA      Nº de amostras   x 75€ + IVA     

Desejo efectuar o pagamento em:

Cheque nº

Banco \_\_\_\_\_

Transferência Bancária       - Caixa Geral de Depósitos- NIB- 0035.0726.00049331630.50  
 - Banco Espírito Santo      - NIB- 0007.0204.00263430001.10

No montante de:       ,   €

## **Anexo 2**

FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL OIV / UIOE  
FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE  
TASTING EVALUATION SHEET

	VINHOS EFERVESCENTES VINS EFFERVESCENTS SPARKLING WINES	Excelente Excellent Excellent	Muito Bom Très Bon Very Good	Bom Bon Good	Regular Satisfaisant Fair	Insuficiente Insuffisant Unsatisfactory	OBSERVAÇÕES REMARQUES REMARKS
<b>VISTA VUE APPEARANCE</b>	Limpidez/Limpidité/Limpidity	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	Cor/Couleur/Colour	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	Efervescência/Effervescence	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
<b>OLFACTO</b>	Intensidade/Intensité/Intensity	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
<b>ODORAT</b>	Franqueza/Franchise/Genuineness	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
<b>SMELL</b>	Qualidade/Qualité/Quality	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	
<b>GOSTO GOÛT TASTE</b>	Intensidade/Intensité/Intensity	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Franqueza/Franchise/Genuineness	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Qualidade/Qualité/Quality	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	
	Persistência/Persistence/Persistence	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Apreciação Global / Judgement Global Overall	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	
	Eliminado/Éliminé/Disqualified						
	<b>TOTAL</b>						

Nº Proveedor Nº du Degasteur Nº of the Taster	
Série	
Amostra Echantillon Sample	
Nº do Júri Nº du Jury Nº Commission	
Assinatura do Proveedor Signature du Dégustateur Judge Signature	
Assinatura do Presidente Signature du Président President Signature	

FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL OIV / UIOE  
FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE  
TASTING EVALUATION SHEET

	VINHOS TRANQUILOS VINS TRANQUILES STILL WINES	Excelente Excellent Excellent	Muito Bom Very Good	Bom Good	Regular Fair	Insuficiente Unsatisfactory	OBSERVAÇÕES REMARQUES REMARKS
<b>VISTA VUE APPEARANCE</b>	Limpidez/Limpidité/Limpidity	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	Cor/Couleur/Colour	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
<b>OLFACTO</b>	Intensidade/Intensité/Intensity	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
<b>ODORAT</b>	Franqueza/Franchise/Genuineness	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
<b>SMELL</b>	Qualidade/Qualité/Quality	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	
<b>GOSTO</b>	Intensidade/Intensité/Intensity	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
<b>GOÛT</b>	Franqueza/Franchise/Genuineness	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
<b>TASTE</b>	Qualidade/Qualité/Quality	<input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> 19	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 10	
	Persistência/Persistence/Persistence	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
	Apreciação Global / Judgement Global	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	
	Eliminado/Éliminé/Disqualified						
	<b>TOTAL</b>						

Nº Proveedor Nº du Dégusteur Nº of the Taster	
Série	
Amostra Echantillon Sample	
Nº do Júri Nº du Jury Nº Commission	
Assinatura do Proveedor Signature du Dégustateur Judge Signature	
Assinatura do Presidente Signature du Président President Signature	