

Página	1/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

1. Competências do Laboratório de Análise Sensorial

A Câmara de Provadores é um órgão integrante da estrutura de Controlo e Certificação da CVR do Dão.

À Câmara de Provadores da CVR do Dão compete as seguintes funções:

- a) Efectuar a análise sensorial dos produtos vitivinícolas com vista à atribuição das DOP's ou IGP da área geográfica Terras do Dão, com base na análise descritiva quantitativa. Da análise efectuada resulta a aprovação ou reprovação do vinho para certificação em termos sensoriais;
- b) Assegurar que, na vertente da análise sensorial, o controlo e certificação dos produtos vitivinícolas são efectuados com rigor técnico;
- c) Apreciar e classificar os produtos vitivinícolas submetidos a concursos, quando solicitado;
- d) Proceder à análise sensorial das amostras remetidas pelos agentes económicos, quando estes o solicitarem;
- e) Colaborar com os demais serviços da CVR do Dão quando solicitada, nomeadamente em acções para determinar a sensibilidade do mercado e o estabelecimento do perfil do consumidor;
- f) Prestar colaboração aos agentes económicos do sector em acções de sensibilização no âmbito de provas de produtos vitivinícolas.

2. Instalações, Meios Técnicos e Instrumentos de Análise Sensorial

A Comissão Vitivinícola Regional do Dão possui um Laboratório de Análise Sensorial, constituído por:

- Sala de provas que permite o trabalho individual e de grupo.
- Bancada para preparação das amostras;
- Armário para arrumação dos copos de provas;

Actualizado por Presidente Câmara de Provadores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	2/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

- Local de armazenamento de amostras com capacidade para refrigeração (com controlo de temperatura);
- Local para lavagem dos copos de prova.

Para além destas infraestruturas existem ainda as áreas de apoio para o armazenamento dos duplicados das amostras.

2.1. Sala de Provas

Esta sala possui 12 cabines de prova independentes, com o objectivo de limitar as distrações e evitar a comunicação entre os provadores. São constituídas por material lavável e de cor neutra. Cada cabine de prova contém uma cuspeira, um PC e possui iluminação de cor branca, com temperatura de cor aproximada de 6500K.

2.1.1. Temperatura

A temperatura local de ensaio é constante, controlável e confortável, desejavelmente entre os 20 ± 2 °C. O sistema de controlo de temperatura garante a estabilização térmica das amostras que são sujeitas a análise sensorial. Em cada reunião de provas são registadas as condições de temperatura e humidade relativa no Documento do Sistema de Qualidade Certificação – Registo de Temperaturas e Humidade Sala de Provas.

2.1.2 Ruído

A ausência de ruído é fundamental para a concentração dos provadores. A sala de prova está localizada no piso superior do edifício dos serviços administrativos conforme evidenciado no anexo A, zona de acesso restrito ao público em geral permitindo a minimização de ruído externo.

2.1.3. Odores

O local de ensaio é bem ventilado e livre de odores. Todas as superfícies são não porosas e laváveis. Contém janelas amplas, o que possibilita um bom arejamento e uma rápida eliminação de aromas estranhos. A limpeza é efectuada com detergentes

Actualizado por Presidente Câmara de Provadores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	3/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

inodoros e todos os provadores e colaboradores envolvidos na reunião estão obrigados ao uso de batas.

2.1.4. Cores das instalações

As paredes da sala de prova são de cor neutra – branca de forma a não afectar o exame visual.

2.1.5. Iluminação geral

A iluminação geral do local de ensaio é uniforme e controlável. Grande parte da iluminação é natural. Para a iluminação artificial são recomendadas lâmpadas que tenham uma temperatura de cor aproximada de 6500K. De notar a orientação da sala a nascente, sendo a hora dos ensaios entre as 9h30 e as 11h30.

2.1.6. Zona de Preparação de Amostras

A zona de preparação das amostras é próxima do local de ensaio sendo constituída por:

- Bancada de trabalho com ponto de água;
- Equipamento para preparação e apresentação das amostras (saca-rolhas, decanter, termómetro para as amostras e termo higrómetro).

2.1.7. Zona de Lavagem de Material

A zona de lavagem de material é composta por: uma bancada com um lava loiça, um armário e uma máquina de lavar loiça.

Actualizado por	Aprovado por
Presidente Câmara de Provadores	Responsável Gestão Atividades Certificação

Página	4/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

2.2. Copo

O copo usado na Análise Sensorial é de vidro transparente, sem cor e com dimensões de acordo com a imagem infra e semelhantes às descritas na ISO 3591-1977 – Sensory analysis – Apparatus wine – tasting glass.

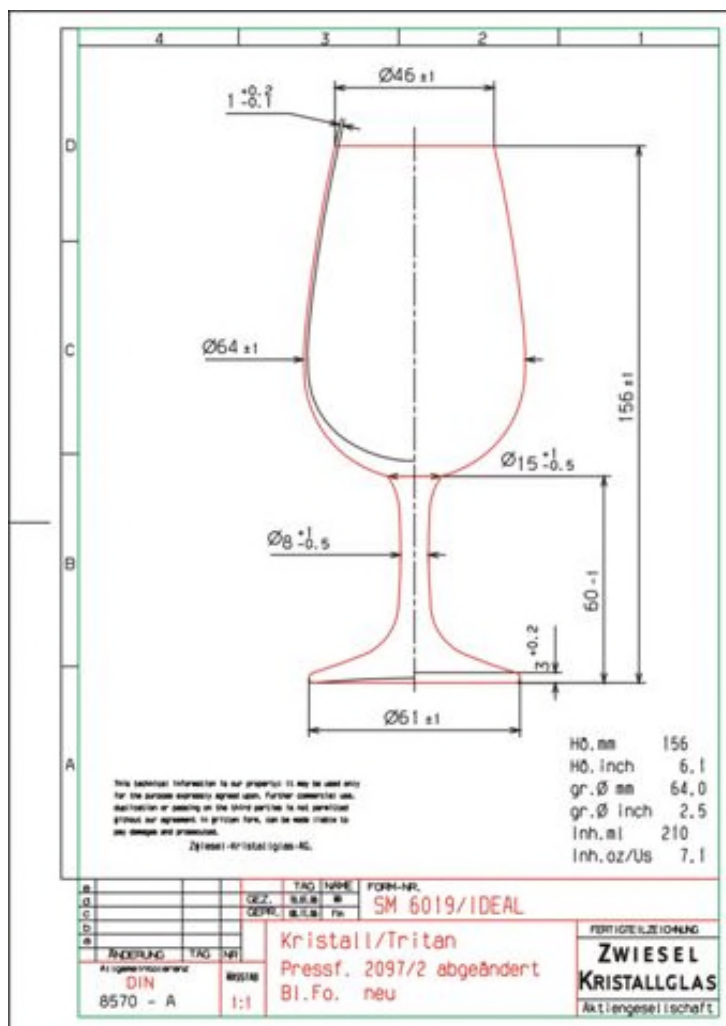


Figura 1: Especificações do copo utilizado na prova

Na prova de vinhos espumantes os copos a usar não se enquadram no anteriormente descrito sendo utilizado, neste caso, flutes de vidro, transparente e sem cor, marca Schott Zwiesel, Mondial 7, modelo 133934, correspondente à seguinte imagem:

Actualizado por Presidente Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	5/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

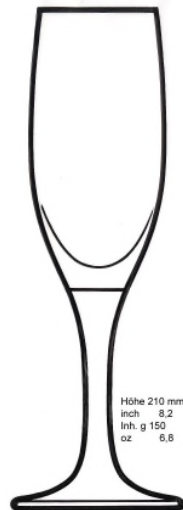


Figura 2 – Exemplo de Flute utilizado para a prova de vinho espumante

2.2.1. Aceitação de lotes de copos

Quando é rececionado um novo lote de copos a aceitação do mesmo é efectuada se 10% dos copos verificados cumprirem as dimensões especificadas:

- Altura total 156 ± 2 mm
- Altura do cálice 96 ± 2 mm
- Diâmetro da base 61 ± 2 mm
- Diâmetro total 64 ± 2 mm
- Diâmetro do bocal 46 ± 2 mm

Esta tarefa é da responsabilidade do Auxiliar do Laboratório, supervisionada pelo Responsável da Câmara de Provedores.

2.2.2. Limpeza e manutenção dos copos de prova

Os copos de prova devem estar perfeitamente limpos.

A limpeza dos copos é efectuada logo após a realização da prova, na máquina de lavar loiça, com água quente, usando, se necessário, um detergente inodoro.

Após lavados e secos os copos são armazenados em tabuleiros ou no armário existente na sala.

Actualizado por Presidente Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	6/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

Os copos que não apresentem condições para serem utilizados são rejeitados. Sempre que se faz uma prova e se verificarem sinais de deterioração nos copos, estes são rejeitados.

2.3. Sistema Informático

A Câmara de Provedores dispõe de um sistema informático, que faz a gestão de toda a reunião de prova.

O sistema informático permite que cada elemento do painel de provas preencha individualmente e informaticamente a correspondente ficha de análise sensorial, através de PC individual localizado em cada cabine de prova.

Cada provedor acede à ficha de análise sensorial através de password individualizada. No fim da reunião o Presidente da Câmara de Provedores tem acesso imediato às pontuações/informações atribuídas por cada provedor.

3. Organização da Reunião de Prova

A Câmara de Provedores efectua, obrigatoriamente, uma reunião de prova semanal em dia fixo. Sempre que se justifique, isto é, quando o número de amostras a provar nessa semana for superior ao limite máximo admissível por reunião, 24 amostras, poder-se-ão efectuar reuniões extraordinárias.

A CVR do Dão possui uma bolsa de provedores que exerce as suas funções em regime de rotatividade, estabelecido no documento DSQC – Plano de Rotatividade dos Elementos da Câmara de Provedores, do conhecimento de todos os elementos. Sempre que um provedor, quando convocado, esteja indisponível para integrar o painel, o mesmo tem a responsabilidade de avisar com um mínimo de 2 dias de antecedência, para ser convocado um substituto. É da responsabilidade do Presidente da Câmara a convocatória do substituto.

O painel de prova, para cada reunião, é constituído preferencialmente por um número ímpar, sendo no mínimo de 5. Sempre que possível, para cada reunião de provas, o painel deve ser constituído maioritariamente por provedores pertencentes aos serviços

Actualizado por Presidente Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	7/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

da CVR do Dão. Em todas as reuniões de prova é assinada a folha de presença no documento DSQC – Folha de Presenças Câmara de Provedores.

O Presidente da Câmara de Provedores, ou seu substituto, deve estar presente no decorrer das reuniões de prova, por forma a tomar conhecimento direto da forma como elas têm lugar, sem direito a voto.

3.1. Registo das Amostras. Codificação e Confidencialização

As provas são sempre efectuadas sob a forma de “prova cega”. As amostras são previamente codificadas, no sistema informático SIVDão, por atribuição informática do número de registo e confidencializadas através da colocação de um invólucro de manga plástica preta de modo a impedir a sua identificação (procedimento P07 - Codificação das Amostras a Ensaiar – do Sistema de Gestão do Laboratório), sendo estas funções da responsabilidade dos colaboradores do secretariado da estrutura de Controlo e Certificação.

Das amostras registadas duas destinam-se à análise sensorial utilizando-se a segunda em caso de necessidade (repetição de prova, duplicados, etc).

3.2 Preparação das Amostras e Sala de Provas

A amostra para a análise sensorial começa a ser preparada no dia anterior à data da reunião. As garrafas codificadas e registadas, são colocadas, em posição vertical, no armário com controlador de temperatura (se necessário) ou na zona de preparação de amostras no mínimo 12 horas antes da reunião, de modo a garantir a temperatura ideal de prova.

O número de amostras em prova em cada reunião não pode exceder as 24, sendo as provas efetuadas em sessões de, no máximo, 8 amostras.

Actualizado por Presidente Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	8/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

As sessões de prova são preparadas, pelo Presidente da Câmara de Provedores, seguindo-se os seguintes critérios:

a) Tipo de Vinho

1. Vinhos espumantes (brancos, rosados e tintos), vinhos brancos e vinhos rosados;
2. Vinhos Tintos.

b) Anos de Colheita

1. > 4 anos;
2. < 2 e > 4 anos;
3. ≤ 2 anos.

Os copos de prova são, para cada provador, marcados com o número de código composto por três dígitos, atribuído alietoriamente, pelo sistema informático, para cada vinho da sessão de prova e diferente para cada provador.

A sala de provas deve ter um ambiente com temperatura controlada para níveis confortáveis. Assim, caso seja necessário, o sistema de controlo de temperatura do Laboratório, é ligado pelo menos 12 horas antes do início de cada reunião de prova. A reunião de prova apenas é adiada ou suspensa caso os provedores se sintam desconfortáveis. Na limpeza e higienização da sala de prova são utilizados detergentes inodoros ou é feita de tal modo que no dia da reunião se apresente inodora.

3.3. Reunião de Prova

No dia de prova as garrafas colocadas na bancada são abertas antes dos provedores acederem ao Laboratório de Análise Sensorial.

Os copos de prova marcados individualmente por provador (com o código atribuído informaticamente) são colocados na bancada do Laboratório de acordo com o tipo de amostra a provar, sendo servido um volume de amostra de 40 ± 10 ml.

A temperatura a que são servidos depende do tipo de amostra em prova, e são, desejavelmente:

- Vinhos brancos, colheitas tardias, vinhos espumantes e rosados – 10 ± 2 °C;
- Vinhos tintos – 18 ± 2 °C .

Actualizado por Presidente Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	9/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

É efectuado o registo das condições ambientais da prova (temperatura e humidade) assim como a temperatura das amostras no Documento Sistema da Qualidade DSQC - Registo de Temperaturas e Humidade Sala de Provas.

O Presidente da Câmara de Provedores ativa, no sistema informático, a sessão, ficando disponibilizado, para cada provador, a sequência e as fichas de prova, cujo acesso é permitido através de password individualizada para cada provador.

Aos provedores é revelado o tipo de produto vitivinícola, informação sobre a DOP ou IGP e o ano de colheita.

As amostras são servidas por sessões, no máximo de 8 vinhos cada, pelos vários provedores do painel de prova, que já se encontram nas cabines. Só será servida a sessão seguinte após todos os provedores terem concluída a avaliação da anterior. Entre cada vinho é efectuada uma pausa obrigatória, cujo tempo mínimo é gerido pelo sistema informático. Entre sessões a pausa corresponde ao tempo de troca de copos de prova.

Cada provador faz a sua apreciação, preenchendo informaticamente a Ficha de Prova por amostra. Pode ser preenchida um campo de Observações, onde constam os comentários de prova efectuados por cada um dos provedores, assim como serem seleccionados descritores, que fazem parte do sistema informático, nomeadamente a identificação de defeitos que justificam a não conformidade do produto. Efectuado o processamento o sistema impede a sua alteração.

Os valores atribuídos por cada provador, numa escala contínua e decimal, são automaticamente convertidos pelo sistema informático, em escala numérica e são somados. De acordo com os valores mínimos estipulados para cada categoria de produto, considera-se o vinho aprovado ou reprovado por esse provador.

A decisão final da Análise Sensorial corresponde ao resultado expresso pelo painel de provedores através do cumprimento dos critérios definidos (secção 6) para a categoria em causa.

As sessões de prova decorrem em silêncio e sem perturbações de qualquer ordem não sendo permitida a utilização de telemóveis ou qualquer outro equipamento que a possa perturbar. Os provedores deverão manter uma conduta irrepreensível quanto à sua higiene pessoal e vestir bata no decorrer da reunião para prevenir qualquer tipo de

Actualizado por Presidente Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	10/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

aroma proveniente da roupa. Deverão abster-se de fumar, comer ou beber produtos de aroma ou sabor forte 30 a 60 minutos antes do início da prova.

Em cada reunião de prova são analisadas, em duplicado, um mínimo de 15% das amostras, seleccionadas aleatoriamente entre as amostras em prova. As amostras em duplicado surgem em cada sessão de modo incógnito. A avaliação dos duplicados é feita pelo Presidente da Câmara de Provadores através da análise estatística ANOVA – Análise de Variância.

A análise dos duplicados é uma ferramenta de controlo da repetibilidade que auxilia na avaliação do desempenho dos provadores. Também pode ser utilizada para treino de novos provadores e feedback de performance em cada reunião.

4. Ficha de Prova (Análise Sensorial)

A Ficha de Prova (Anexo B) é informatizada e nela constam as seguintes informações:

1. Cabeçalho:

- N.º da sessão;
- Data da sessão;
- Identificação do provador;
- Código da amostra (individualizado por provador e por amostra)
- Dados da amostra: “informação sobre DOP ou IG”, “tipo de produto” e “ano de colheita”;

2. Área de Avaliação com os seguintes atributos:

- Aspecto:
 - Intensidade de cor (de inadequada a adequada);
 - Limpidez (de muito turvo a límpido/brilhante).
- Nariz:
 - Complexidade Aromática (de simples – 1 descritor - a muito complexo – mais que 4 descritores);
 - Intensidade Aromática (de pouco intenso a muito intenso);

Actualizado por	Aprovado por
Presidente Câmara de Provadores	Responsável Gestão Atividades Certificação

Página	11/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

- Boca
 - Complexidade (de simples – 1 descritor - a muito complexo – + que 4 descritores);
 - Equilíbrio (Acidez/Doçura) (de desequilibrado a equilibrado);
 - Adstringência/Amargor (de desequilibrado a equilibrado);
 - Corpo/Estrutura (de simples a encorpado);
 - Fim de boca (de curto a prolongado - + de 4 segundos).

A avaliação é efectuada numa escala contínua, rectilínea e decimal. Os provadores efectuam a sua avaliação através do movimento do cursor pela recta, sendo a pontuação crescente da esquerda para a direita (mínimo 0, máximo 10).

Na avaliação do Nariz e da Boca podem ser seleccionados descritores, que fazem parte do sistema informático, permitindo a identificação de defeitos (Defeitos Marcados) que justificam a não conformidade do produto. Existe ainda um campo de Observações para qualquer comentário de prova.

4.1. Pontuações da Ficha de Prova

As pontuações atribuídas por cada provador na escala rectilínea da ficha de prova são convertidas em pontuações numéricas, pelo sistema informático, de acordo com as seguintes equações:

1. Aspecto

$$20 * ((\text{pontuação int.cor} + \text{pontuação lim pidez}) / 20)$$

2. Nariz

$$32 * ((\text{pontuação comp.aromatica} + \text{pontuação int.aromatica}) / 20)$$

3. Boca

$$48 * ((\text{pont.comp.} + \text{pont.equilacidez / doçura} + \text{pont.adstring / amargor} + \text{pont.corpo / estrut} + \text{pont.fimboca}) / 50)$$

A pontuação total do provador para cada amostra é dada por:

$$\text{Pontuação total} = (\text{pont.Aspecto} + \text{pont.Nariz} + \text{pont.Boca})$$

Actualizado por Presidente Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	12/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

5. Critérios de Apreciação

As apreciações, efectuadas por prova cega e isolada, têm na devida conta o respeito pela individualidade de apreciação dos produtos por todos os elementos do painel de provas, sendo vedada a troca de impressões entre si, sobre os produtos em apreciação, antes de todos terem completado o preenchimento das respectivas fichas de prova.

5.1. Pontuação

A pontuação mínima para a aprovação de cada uma das amostras pertencentes às DOP (Dão ou Lafões) ou à IGP Terras do Dão são os seguintes:

Produto Vitivinícola (*)	Pontuação
Vinho Branco, Tinto e Rosado	58
Menções “tradicionais” com qualidade destacada (**)	68
Menções “tradicionais” com qualidade muito destacada (**)	75
Menção “tradicional” Nobre	90
Vinhos Espumantes Branco, Tinto e Rosado	58

* - DOP Dão, DOP Lafões e IGP “Terras do Dão”

** - De acordo com o descrito na Portaria n.º 239/2012 (I Série – n.º 154 de 9 de Agosto) e Portaria n.º 255/2014 (I Série – n.º 237 de 9 de Dezembro).

6. Avaliação dos resultados. Tomada de Decisão

Após a reunião de prova, o Presidente da Câmara de Provedores efectua a análise estatística dos resultados de cada provedor para apurar a sua aceitabilidade baseado no descrito no Procedimento PC07 – Análise Sensorial – Avaliação Resultados da Reunião de Prova – que segue, no geral, a metodologia descrita na norma ISO 11132 – Sensory analysis – Methodology – Guidelines for monitoring the

Actualizado por Presidente Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

performance of a quantitative sensory panel - e ISO 8586 – Sensory analysis – General guidelines for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors.

Em cada uma das reuniões de prova é elaborado um relatório, registado em Documento do Sistema da Qualidade (DSQC) com base nos dados da análise efectuada aos resultados da mesma e que permite a sua validação ou não.

Sempre que numa reunião de prova exista(m) amostra(s) referente(s) a Agentes Económicos com ligações directas ou indirectas ao provador, as pontuações deste para essa(s) amostra(s) é eliminada, não sendo considerada na avaliação do produto. Este facto fica registado no tratamento de resultados.

Após aceitação dos resultados e para a tomada de decisão, o sistema informático efectua a média das pontuações atribuídas pelos provadores e avalia o número de aprovações e reprovações para cada amostra. Para o caso de amostras que existam em duplicado, a pontuação é obtida pela média das duas amostras.

Considera-se aprovada uma amostra que obtenha, cumulativamente, uma maioria de aprovações e uma média aritmética igual ou superior à prevista no quadro seguinte:

Produto Vitivinícola (*)	Pontuação
Vinho Branco, Tinto e Rosado	58
Menções “tradicionais” com qualidade destacada (**)	68
Menções “tradicionais” com qualidade muito destacada (**)	75
Menção “tradicional” Nobre	90
Vinhos Espumantes brancos, tintos ou rosados	58

* - DOP Dão, DOP Lafões e IGP “Terras do Dão”

** - De acordo com o descrito na Portaria n.º 239/2012 (I Série – n.º 154 de 9 de Agosto) e Portaria n.º 255/2014 (I Série – n.º 237 de 9 de Dezembro).

Caso não se verifiquem as condições anteriormente descritas, isto é que não se obtenha consenso relativamente a uma ou mais amostras, o sistema informático marca a amostra como “Adiado” e o Presidente da Câmara de Provadores, conduz a

Actualizado por Presidente Câmara de Provadores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	14/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

nova apreciação, recorrendo a outro(s) exemplar(es). Tal facto é registado no tratamento de resultados. No caso de nova apreciação, o resultado final atribuído é obtido pela média aritmética das pontuações das duas sessões, aumentando, deste modo, a robustez da apreciação. Estes cálculos são efectuados pelo sistema informático.

O Presidente da Câmara de Provedores processa a “Folha Resumo de Prova”, onde constam as pontuações apuradas, bem como a sua média, a avaliação final (aprovado/reprovado/adiado) de cada uma das amostras sujeitas a análise sensorial. Nos casos em que se justifique, no campo das observações, são introduzidos comentários de prova ou os defeitos presentes provenientes do expresso pela maioria dos provedores. Caso não haja consenso em relação ao(s) defeito(s) presente(s) apenas é referido “defeito marcado” no Relatório de Avaliação e Decisão sobre a Certificação.

Sempre que seja solicitada a atribuição de designativos de qualidade destacada, muito destacada ou outras, em simultâneo com a certificação, e cuja pontuação obtida seja inferior ao mínimo permitido para este designativo, o produto é aprovado apenas para certificação não sendo atribuído o designativo, sendo este aspecto gerido pelo sistema informático.

Após processamento, a média, a avaliação final e as observações ficam em registo informático e fazem parte do Relatório de Avaliação e Decisão Sobre a Certificação.

7. Composição, Qualificação e Avaliação do Desempenho de Provedores

7.1. Composição

A Câmara de Provedores da CVR do Dão é constituída por:

- a) Um Presidente;
- b) Um painel de provedores, sendo um deles o Substituto do Presidente da Câmara de Provedores.

Cada reunião é formada por um mínimo de 5 provedores.

Actualizado por	Aprovado por
Presidente Câmara de Provedores	Responsável Gestão Atividades Certificação

Página	15/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

Os candidatos a membros da Câmara de Provedores são nomeados pela Direcção da Comissão Vitivinícola Regional do Dão sendo sujeitos a testes de qualificação de provedores, segundo o descrito no PC08 – Qualificação e Avaliação de Desempenho Provedores, baseado na identificação de aromas de referência e defeitos, consenso entre os provedores do painel, capacidade para discriminar amostras, uso da escala e consistência entre repetições. Uma vez qualificados são tacitamente aceites, sendo responsáveis por manter o seu *Curriculum* actualizado, na CVR do Dão, nomeadamente no que respeita à sua relação profissional directa ou indirecta com os operadores do sector, sendo contudo sujeitos a monitorizações frequentes da manutenção da sua qualificação.

7.2. Coordenação das Reuniões e Competências

7.2.1. Presidente da Câmara de Provedores

O Presidente da Câmara de Provedores, sendo provedor, não tem direito a voto e é nomeado pela Direcção da Comissão Vitivinícola. Tem como função:

- a) Assegurar a coordenação e a gestão da actividade global da Câmara de Provedores;
- b) Proceder ao tratamento dos resultados obtidos, impressão e registo do relatório final da reunião;
- c) Propor a selecção dos candidatos a provedores;
- d) Definir e identificar os factores importantes para um produto vitivinícola, tendo em conta a análise dos resultados da análise sensorial, de forma a estabelecer o seu perfil organoléptico;
- e) Apreciar os pareceres do painel de provedores, mediante os princípios estabelecidos, tendo por fim a escolha da solução aconselhável para o caso concreto de análise, registando o critério que levou à escolha da solução no relatório de tratamento de dados da reunião;
- f) Estar presente no decorrer das sessões de trabalho, de modo a tomar conhecimento directo da forma como estas têm lugar;

Actualizado por Presidente Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	16/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

- g) Velar pelo cumprimento de todas as normas legais e regulamentares aplicáveis e propor alterações aos procedimentos e determinações em vigor;
- h) Preparar e executar acções de formação e aperfeiçoamento profissional, nomeadamente acções de formação inicial, acções de aperfeiçoamento e reciclagem;
- i) Presidir à Junta de Recurso.

7.2.2. Vice Presidente da Câmara de Provedores

O Vice Presidente da Câmara de Provedores tem como função substituir o Presidente da Câmara de Provedores nas suas ausências ou impedimentos e apoiá-lo nas acções para que for solicitado.

7.2.3. Provedores

Os provedores têm como as seguintes atribuições e responsabilidades:

- a) Apreciar e classificar as amostras dos produtos vitivinícolas susceptíveis de obterem a certificação de DOP Dão, DOP Lafões e de IGP da área geográfica Terras do Dão;
- b) Apreciar e classificar as amostras dos produtos vitivinícolas resultantes das acções de controlo efectuadas pela CVR do Dão;
- c) Preenchimento de Fichas de Prova (Análise Sensorial);
- d) Representar a CVR do Dão em todos os recursos interpostos por outros Organismos, quando solicitada;
- e) Representar a CVR do Dão em concursos regionais, nacionais e internacionais.

Actualizado por Presidente Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	17/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

7.2.4. Auxiliar de Laboratório de Análise Sensorial

Ao auxiliar de laboratório compete:

- a) Abrir as amostras antes de cada reunião de prova;
- b) Distribuir as amostras pelos copos e posteriormente pelos vários provadores;
- c) Proceder à recolha das garrafas e do seu remanescente;
- d) Assegurar a limpeza do laboratório e dos copos de prova.

7.3. Regras Comportamentais

Todos os elementos envolvidos na reunião de prova devem respeitar as seguintes regras comportamentais e de higiene:

- a) Não usar qualquer tipo de cosméticos perfumados, perfumes ou outros produtos odorantes;
- b) Não fumar nos 30 a 60 minutos anteriores à prova;
- c) Não consumir café ou outros produtos de aromas e sabores fortes, tais como pastilhas elásticas, rebuçados, etc 60 minutos anteriores à prova.

7.4. Qualificação

A qualificação dos provadores para integração na Câmara de Provadores da CVR do Dão é feita tendo em conta a metodologia e os critérios definidos no Procedimento PC08 – Análise Sensorial – Qualificação e Avaliação do Desempenho dos Provadores, que assenta, fundamentalmente em:

- Avaliação da taxa de sucesso na identificação de vários atributos e defeitos;
- Avaliação do consenso entre provadores;
- Repetibilidade;
- Capacidade de discriminar amostras;

Actualizado por	Aprovado por
Presidente Câmara de Provadores	Responsável Gestão Atividades Certificação

Página	18/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

- Avaliação do uso da escala e consistência entre repetições;
- Participação positiva nos Ensaios Interlaboratoriais, caso existam.

7.5 Formação

Com a finalidade de melhorar a qualificação e aperfeiçoamento dos provadores realizam-se, dentro da periodicidade possível, acções de formação/treino/ qualificação. A responsabilidade do levantamento destas necessidades e da avaliação dos resultados das mesmas é do Presidente da Câmara de Provadores. Para cada acção são efectuados os registos que evidenciam a participação assim como a análise de eficácia para os provadores.

7.6. Avaliação do Desempenho

A avaliação do desempenho é efectuada continuamente a partir da análise de duplicados de prova efectuados em cada reunião e periodicamente (pelo menos anualmente) da análise de padrões de aromas/defeitos.

O provador terá de manter os critérios definidos no procedimento PC08 – Análise Sensorial – Qualificação e Avaliação de Desempenho dos Provados ao longo da avaliação contínua de forma a manter-se qualificado.

Quando um provador não efectuar sessões de prova e/ou treinos durante um período de 12 semanas consecutivas deverá ser removido temporariamente do painel de prova e requalificado com base nos critérios de qualificação definidos para um volume de 10 duplicados.

No caso dos provadores não cumprirem o especificado em termos de critérios de validação /monitorização de resultados – PC07 – Análise Sensorial – Avaliação de Resultados da Sessão de Provas – durante 5 provas consecutivas para o(s) mesmo(s) atributo(s) o Presidente da Câmara de Provadores averigua, em conjunto com o(s) provador(es), os motivos do não cumprimento. O provador não será retirado do painel quando a sua performance não for satisfatória, mas os seus dados não serão considerados para o resultado final. Serão, contudo, utilizados para comparar com os

Actualizado por Presidente Câmara de Provadores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	19/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

do restante painel. Se o provador em causa durante 3 reuniões de prova consecutivas satisfizer os critérios, os seus resultados serão reintegrados no resultado final. São efectuados registos das provas e do trabalho desenvolvido por cada um dos provadores. É efectuado um relatório global anual com o somatório de todas as provas efectuadas e treino.

7.7. Prémios de presença

Os prémios de presença a auferir pelos provadores externos serão suportados pela CVR do Dão, em montante a definir pela Direcção.

8. Recurso

A Junta de Recurso é considerada como última instância em relação às deliberações da Câmara de Provadores e reunirá a requerimento do Agente Económico, em caso de desacordo com os resultados.

O requerimento, solicitando o recurso, deve ser dirigido à Direcção CVR do Dão no prazo máximo de dez dias úteis após a data da notificação.

Com a entrega do requerimento, o interessado deposita nos Serviços Administrativos e Financeiros da CVR do Dão, a título de pagamento do recurso, uma quantia cujo montante é fixado pela Direcção, a qual é devolvida à entidade recorrente se o recurso for julgado procedente.

A decisão da Junta de Recurso é definitiva e anula a decisão anteriormente tomada pela Câmara de Provadores.

8.1 Constituição da Junta de Recurso

A Junta de Recurso é presidida pelo Presidente da Câmara de Provadores da CVR do Dão, sendo constituída, além deste, por mais cinco ou sete elementos qualificados, sendo a maioria elementos da Câmara de Provadores da CVR do Dão.

Actualizado por Presidente Câmara de Provadores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	20/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

Os elementos externos têm que ter no mínimo uma qualificação equivalente à dos que integram a Câmara de Provedores da CVR do Dão, evidenciada pelo respectivo curriculum profissional.

Os elementos que integram a Junta de Recurso são propostos à Direção da CVR do Dão pelo Presidente da Câmara de Provedores em função dos seguintes critérios:

- não terem participado na avaliação que originou o recurso;
- não terem qualquer ligação, direta ou indirecta, ao Agente Económico que solicita o recurso.

Compete à Direção nomear os Provedores que irão fazer parte da Junta de Recurso.

8.2 Funcionamento da Junta de Recurso

A Junta de Recurso funciona do seguinte modo:

- a) O Presidente convoca a Junta de Recurso por escrito, marcando o dia e a hora da reunião;
- b) É considerada aprovada uma amostra que obtenha, cumulativamente, uma maioria de aprovações e uma média aritmética igual ou superior à prevista no quadro seguinte:

Produto Vitivinícola (*)	Pontuação
Vinho Branco, Tinto e Rosado	58
Menções “tradicionais” com qualidade destacada (**)	68
Menções “tradicionais” com qualidade muito destacada (**)	75
Menção “tradicional” Nobre	90
Vinhos Espumantes brancos, tintos ou rosados	58

* - DOP Dão, DOP Lafões e IGP “Terras do Dão”

** - De acordo com o descrito na Portaria n.º 239/2012 (I Série – n.º 154 de 9 de Agosto) e Portaria n.º 255/2014 (I Série – n.º 237 de 9 de Dezembro).

Actualizado por Presidente Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
--	--

Página	21/22	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-------	--------	---	---------	---	-------------------	------------

que são expressos no preenchimento da respectiva ficha de prova (análise sensorial);

- c) O Presidente não possui voto deliberativo, mas tem voto suspensivo na impossibilidade de obtenção de um resultado final;
- d) No caso de um voto suspensivo, a Junta de Recurso reunirá, no mais curto espaço de tempo possível;
- e) A Junta de Recurso incidirá sobre a amostra em arquivo em poder da CVR do Dão numa reunião onde estarão presentes, no mínimo, mais duas amostras com o mesmo ano de colheita e designativo;
- f) Todas as amostras apresentadas na reunião são confidenciais de acordo com o descrito na secção 3.1;
- g) Das reuniões da Junta de Recurso serão elaboradas actas, assinadas por todos os presentes.

Actualizado por	Aprovado por
Presidente Câmara de Provedores	Responsável Gestão Atividades Certificação

COMISSÃO
REGIONAL DO DÃO
C.V.R. do DÃO



VITIVINÍCOLA

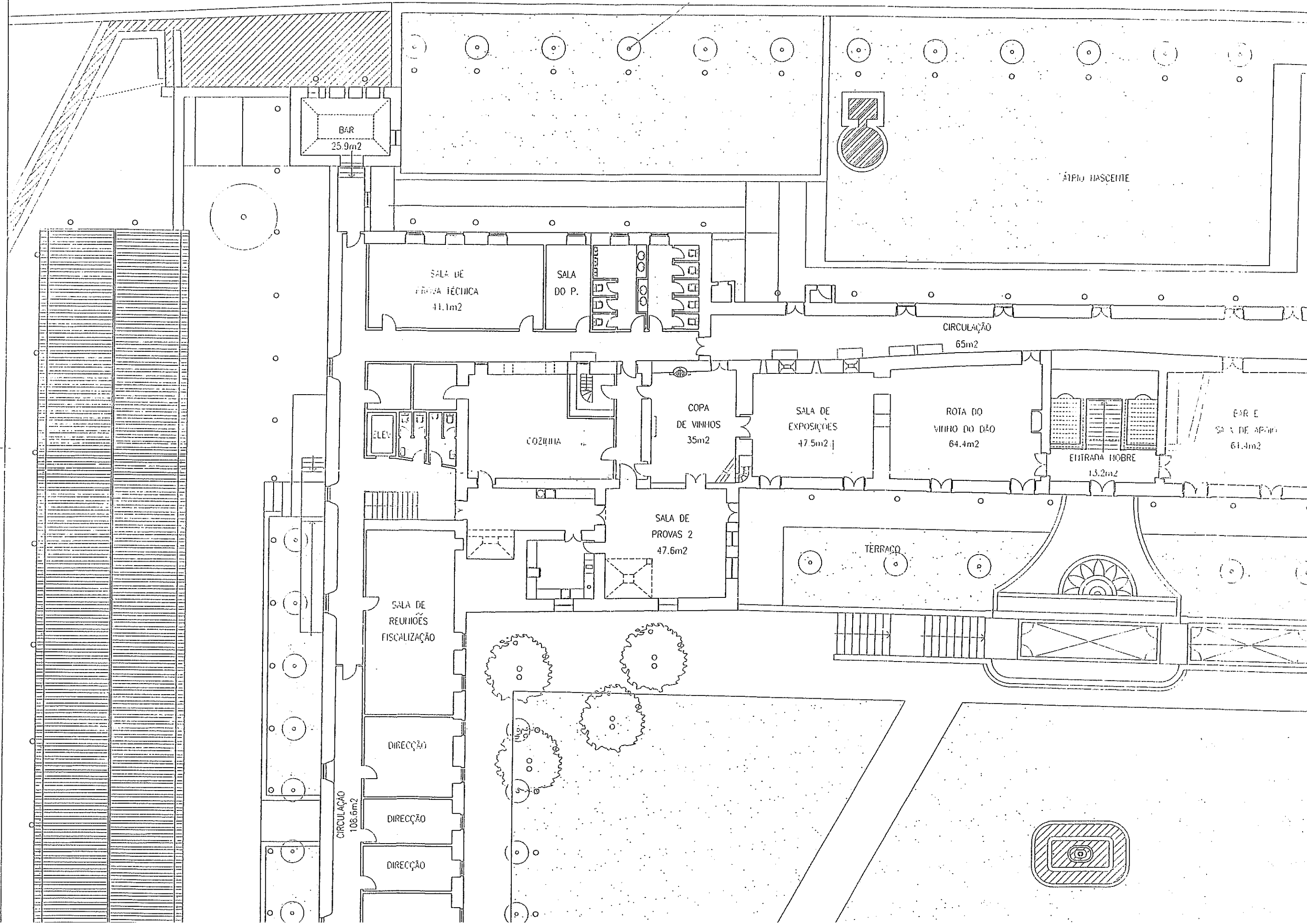
REGULAMENTO
DE
ANÁLISE SENSORIAL

Página	1/2	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-----	--------	---	---------	---	-------------------	------------

ANEXO A
PLANTA DE LOCALIZAÇÃO SALA PROVAS

Actualizado por Presidente da Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
---	--

"CUPRESSUS SELIPERVIRENS"



COMISSÃO
REGIONAL DO DÃO
C.V.R. do DÃO



VITIVINÍCOLA

REGULAMENTO
DE
ANÁLISE SENSORIAL

Página	1/2	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-----	--------	---	---------	---	-------------------	------------

ANEXO B – FICHA DE PROVA

Actualizado por Presidente da Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
---	--

FOLHA DE PROVA PARA CERTIFICAÇÃO

SESSÃO:

DATA:

PROVADOR(A):

AMOSTRA:

DADOS AMOSTRA:

ASPECTO

Intensidade de Cor

Inadequada

Adequada

Limpidez

Muito Turvo

Limpido/Brilhante

NARIZ

Complexidade Aromática

Simple (1 Descritor)

Muito Complexo (+4 Descritores)

Intensidade Aromática

Pouco Intenso

Muito Intenso

Defeito Marcado

Defeitos

BOCA

Complexidade

Simple (1 Descritor)

Muito Complexo (+4 Descritores)

Equilíbrio (Acidez/Doçura)

Desequilibrado

Equilibrado

Adstringência/Amargor

Desequilibrado

Equilibrado

Corpo/Estrutura

Simple

Encorpado

Fim de Boca

Curto

Prolongado (+4 segundos)

Defeito Marcado

Defeitos

Observações:

Gravar e Provar a próxima amostra

Página	1/2	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-----	--------	---	---------	---	-------------------	------------

ANEXO C REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- EA-4/09:2003 – Accreditation For Sensory Testing Laboratories, EA European co-operation for Accreditation.
- ISO 3591, 1977 - Sensory analysis. Apparatus. Wine-tasting glass (ISO 3591), Geneva (Switzerland), International Organization for Standardization.
- ISO 3972, 1991 - Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste, Geneva (Switzerland): International Organization for Standardization.
- ISO 4121, 2003 - Sensory analysis. Guidelines for the use of quantitative response scales, Geneva (Switzerland): International Organization for Standardization.
- ISO 6658, 2005 - Sensory analysis – Methodology – General Guidance, Geneva (Switzerland), International Organization for Standardization.
- ISO 5492-1992 Sensory analysis – Vocabulary
- ISO 13300 -1 - 2006 Sensory analysis — General guidance for the staff of a sensory evaluation laboratory Part 1: Staff responsibilities
- ISO 13300 -2 - 2006 Sensory analysis — General guidance for the staff of a sensory evaluation laboratory Part 2: Recruitment and training of panel leaders
- ISO 11132 – 2012 Sensory analysis – Methodology – Guidelines for monitoring the performance of a quantitative sensory panel
- NP ISO 8586-1:2001 – Análise Sensorial. Guia geral para a selecção, treino e controlo dos produtores. Parte 1 – Produtores qualificados; Instituto Português da Qualidade.
- NP 8586-2:2001 – Análise Sensorial Guia para a selecção, treino e controlo dos produtores Parte 2: Peritos, Instituto Português da Qualidade.
- Kermit et al., 2005 Kermit, M. and Lengard, V. 2005. Assessing the performance of a sensory panelpanellist monitoring and tracking. J. Chemometr. 19(3), 154–161.
- Kwan and Kowalski, 1980 W.-O. Kwan and B.R. Kowalski, Data analysis of sensory scores. Evaluations of judges and wine score cards, Journal of Food Science **45** (1980), pp. 213–216.

Actualizado por Presidente da Câmara de Produtores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
---	--

Página	2/2	Edição	6	Revisão	1	Data de Aprovação	29/12/2015
--------	-----	--------	---	---------	---	-------------------	------------

- Noble et al., 1987 Noble, A. C., Arnold, R. A., Buechsenstein, J., Leach, E. J., Schmidt, J. O. & Stern, P. M. (1987). Modification of a Standardized System of Wine Aroma Terminology. American Journal of Enology and Viticulture 38, 143-146.
- Tomic, O., Luciano, G., Nilsen, A., Hyldig, G., Lorensen, K., Analysing sensory panel performance in proficiency tests using the PanelCheck software, European Food Research and Technology, Vol 230 (2010), pp 4;
- Losó, V., Gere, A., Gyorey, A., Kókai, Z., Sipos, L., Comparison of the performance of a trained and an untrained sensory panel on sweetcorn varieties with the PanelCheck software;
- Luciano, G., Tomic, O., Brockhoff+, P., Nilsen, A., Næs, T., Monitoring of sensory panel performance by use of the Panel Check;
- Tomic, O., Luciano, G., Nilsen, A., Hyldig, G., Lorensen, K., Analysing sensory panel performance in proficiency tests using the PanelCheck software, European Food Research and Technology, Vol 230 (2010), pp 4;
- <http://www.panelcheck.com/Home/softwarefeatur>

Actualizado por Presidente da Câmara de Provedores	Aprovado por Responsável Gestão Atividades Certificação
---	--