

**MUNICÍPIO DA AZAMBUJA****Edital n.º 177/2020**

Sumário: Regulamento do Concurso de Vinhos do Município de Azambuja.

Luís Manuel Abreu de Sousa, Presidente da Câmara Municipal de Azambuja:

Torna público que a Assembleia Municipal de Azambuja, no uso das competências que lhe são atribuídas pela alínea g) do n.º 1 do artigo 25.º do anexo I à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, aprovou em sua sessão extraordinária realizada no dia 10 de janeiro de 2020, na sequência de proposta aprovada em reunião ordinária da Câmara Municipal de Azambuja, de 17 de dezembro de 2019, o Regulamento do Concurso de Vinhos do Município de Azambuja.

Para constar e devidos efeitos, se publica o presente edital e outros de igual teor que vão ser afixados nos lugares públicos do costume, estando também disponível para consulta no Portal do Município: www.cm-azambuja.pt.

13 de janeiro de 2020. — O Presidente da Câmara, *Luís Manuel Abreu de Sousa*.

Preâmbulo

O Vinho e a Vinha são, sem qualquer dúvida, elementos identificativos do território do Município de Azambuja, que de norte a sul possui vinhas, em pequena e grande escala de produção, sendo os vinhos aqui produzidos de reconhecida qualidade, quer nacional quer internacionalmente.

A própria génese do Município se representa nas adegas, nos produtores de vinhos, na atividade das coletividades e das associações locais, nas instituições públicas e na própria comunidade, sendo que a produção do vinho continua a ser a subsistência de uma considerável parcela da população do Município.

A realização anual do Concurso de Vinhos do Município de Azambuja, aberto a todos os produtores de vinhos da área do Município, é atualmente inserida na ÁVINHO — Festa do Vinho e das Adegas, e atendendo à crescente participação, urge uniformizar procedimentos através da criação de um Regulamento do Concurso de Vinhos do Município de Azambuja.

O presente regulamento tem como objetivos:

Estimular a produção de Vinhos de qualidade;

Valorizar o nível técnico e comercial dos Vinhos participantes;

Potenciar sinergias que ajudem à promoção dos Vinhos do Concelho de Azambuja nos diferentes canais nacionais e internacionais, integrando os parceiros institucionais e entidades privadas, ligados ao sector;

Dar a conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos na região;

Desenvolver ações promocionais, em Portugal e no estrangeiro, dos Vinhos com melhores avaliações em Concurso;

Contribuir para a expansão da Cultura do Vinho, através de iniciativas ligadas aos programas de turismo e gastronomia;

Incentivar ao seu consumo moderado.

O Município de Azambuja, no uso das suas atribuições e as competências que lhe estão cometidas pelo artigo 241.º da Constituição da República Portuguesa, pela alínea k) do n.º 1 do artigo 33.º e pela alínea g) do n.º 1 do artigo 25.º, ambos do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, torna público o presente regulamento aprovado pelo órgão executivo e deliberativo.

O início do procedimento foi autorizado por deliberação do órgão executivo de 30/01/2018 (Proposta n.º 03/VAJM/2018) e publicitado no sítio institucional do Município, nos termos do artigo 98.º do código do procedimento administrativo.



Artigo 1.º

Lei Habilitante

O presente Regulamento tem como lei habilitante, a Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro designadamente a alínea *k*) do n.º 1 do artigo 33.º do Anexo I.

Artigo 2.º

Objetivos

O presente Regulamento define a organização e as candidaturas do Concurso de Vinhos do Município de Azambuja, iniciativa organizada pelo Município de Azambuja, com o apoio das Juntas de Freguesia.

Artigo 3.º

Concorrentes/Participantes

1 — O Concurso de Vinhos do Município de Azambuja, doravante designado por «Concurso», é aberto a todos os produtores de Vinhos Tintos, Brancos e Rosés do Município de Azambuja.

2 — É obrigatória a apresentação da Declaração de Colheita e Produção da Campanha do ano anterior, quando solicitada, implicando a sua falta a exclusão do vinho apresentado a Concurso.

3 — Cada Concorrente apenas poderá apresentar a Concurso um Vinho por espécie: Tinto, Branco ou Rosé, podendo por isso concorrer com os três tipos de vinhos, uma amostra por cada.

Artigo 4.º

Inscrição

1 — A inscrição dos Concorrentes deverá ser efetuada durante o mês de fevereiro nas Juntas de Freguesia ou na Câmara Municipal, ocorrendo a recolha das amostras durante o mês de março.

2 — Na eventualidade de qualquer um dos concorrentes pretender vender o seu vinho, ou por razão superveniente (rotura de vasilha) ou outra, que justifique a recolha das amostras antes do período estipulado, deverá contactar a Organização do Concurso, a qual, analisado o solicitado e mediante disponibilidade no momento, determinará a sua concretização.

3 — A recolha será efetuada pela entidade organizadora, durante o mês de março, conforme calendário que será previamente divulgado.

Artigo 5.º

Amostra

1 — Serão presentes a Concurso os Vinhos Tintos, Brancos e Rosés da Campanha Vinícola do ano anterior.

2 — De cada espécie de vinho será recolhida 1 (uma) amostra, constituída por 4 (quatro) garrafas de 0,75 l, ficando 3 (três) em posse da Organização, destinadas às diversas fases do Concurso e 1 (uma) ficará em poder do concorrente.

3 — A colheita será efetuada pela Organização.

4 — Será atribuído um código a cada amostra recolhida, sendo que a amostra que fica na posse do produtor concorrente e a que segue para análise terá um código divergente daquela que será apresentada para a prova cega.

Artigo 6.º

Júri

1 — Os vinhos admitidos a concurso serão apreciados e classificados em prova cega por um júri composto por enólogos de competência reconhecida, utilizando-se a ficha de provas habitualmente usada pela Comissão Vitivinícola do Tejo, devidamente adaptada para o concurso.



2 — O Júri será constituído por um máximo de 7 jurados e um mínimo de 5, de acordo com o número seguinte.

3 — O Júri será composto por técnicos de reconhecido valor dentro do setor, designadamente:

- i) Um elemento da C.V.R. Tejo — Comissão Vitivinícola da Região Tejo;
- ii) Um elemento da A.M.P.V. — Associação de Municípios Portugueses do Vinho;
- iii) Um elemento da A.P.E. — Associação Portuguesa de Enologia;
- iv) Um elemento da A.E. P. — Associação dos Escanções Portugueses;
- v) Um Enólogo — Antiguidade de participação no Concurso;
- vi) Dois Enólogos — convidados pelo Município de Azambuja.

4 — Não é permitido a qualquer membro do Júri concorrer.

5 — Em caso de falta ou cancelamento da participação por parte de um membro do Júri, a Organização indicará um outro que cumpra os requisitos do disposto no n.º 1 do presente artigo.

6 — Das decisões do Júri não cabe recurso.

Artigo 7.º

Classificação

1 — Os vinhos cujas características físico-químicas obedeçam às disposições legais e que se apresentem sem defeitos serão apreciados organoleticamente e classificados.

2 — A Organização mandará promover a análise físico-química de todos os vinhos.

3 — Qualquer determinação analítica fora dos limites legais, implica a imediata exclusão do vinho do concurso.

4 — A classificação será feita separadamente por cada espécie e terá em atenção os resultados das análises físico-químicas e da prova organoléptica.

5 — Em caso de empate será realizada uma nova votação ou as necessárias até encontrar um vencedor.

6 — Serão retirados os extremos da pontuação atribuída pelos 7 membros do Júri.

Artigo 8.º

Ficha de Prova

As fichas de prova utilizada pela Comissão Vitivinícola do Tejo encontram-se em anexo (I, II, III).

Artigo 9.º

Prémios

1 — Os prémios serão atribuídos por ordem da classificação final obtida.

2 — A todos os participantes será atribuído um diploma de participação.

3 — Os prémios de cada espécie de vinho (Tinto, Branco ou Rosé) serão os seguintes:

1.º Prémio — Troféu + 750 €;

2.º Prémio — Troféu + 500 €;

3.º Prémio — Troféu + 250 €.

4 — Por decisão do Júri poderão ainda ser atribuídas Menções Honrosas (Troféu).

5 — Todos os Prémios serão entregues a título definitivo, acompanhados do respetivo diploma.

6 — O júri das provas reserva-se o direito de não atribuir qualquer dos prémios acima mencionados, caso a qualidade dos vinhos apresentados a concurso não mereça a sua distinção.

7 — A soma total das distinções a atribuir não deve ultrapassar 30 % do número total de vinhos apresentados por espécie.

8 — Das decisões do júri cabe recurso.



9 — Após a atribuição dos prémios e nos meses subsequentes, poderão ser desenvolvidas — por decisão da Organização — ações de promoção e divulgação dos vinhos vencedores em colaboração com os respetivos produtores.

Artigo 10.º

Considerações Finais

1 — Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos por deliberação da Câmara Municipal.

2 — A divulgação da classificação e a atribuição dos respetivos prémios realizar-se-á por ocasião da ÁVINHO — Festa do Vinho e das Adegas, em Aveiras de Cima, a decorrer no mês de abril.

Artigo 11.º

Entrada em vigor

O presente Regulamento entra em vigor no dia seguinte à sua publicação no *Diário da República*.



(a preencher pela CMA) Data da recolha

FICHA DE INSCRIÇÃO

Colheita do ano _____

Nome	<input style="width: 95%; height: 100%;" type="text"/>
Morada	<input style="width: 95%; height: 100%;" type="text"/>
Freguesia	<input style="width: 95%; height: 100%;" type="text"/>
Telefone	<input style="width: 95%; height: 100%;" type="text"/>

Vinho a concurso (colocar uma cruz)

Tinto	<input type="checkbox"/>	Branco	<input type="checkbox"/>	Rosé	<input type="checkbox"/>
-------	--------------------------	--------	--------------------------	------	--------------------------

Litros produzidos

Tinto	<input type="text"/>	Branco	<input type="text"/>	Rosé	<input type="text"/>
-------	----------------------	--------	----------------------	------	----------------------

Vinha

Área	<input style="width: 95%; height: 100%;" type="text"/>
Castas Tintas	<input style="width: 95%; height: 100%;" type="text"/>
Castas Brancas	<input style="width: 95%; height: 100%;" type="text"/>



Concurso de Vinhos do Município de Azambuja
Colheita/produção do ano: _____

		Excelente	Muito Bom	Bom	Suficiente	Insuficiente	OBS.
VISÃO	LIMPEZ	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	COR	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
AROMA	INTENSIDADE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	GENUINIDADE	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	QUALIDADE	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	
GOSTO	INTENSIDADE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	GENUINIDADE	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	QUALIDADE	<input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> 19	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 10	
	PERSISTÊNCIA	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
APRECIÇÃO GLOBAL		<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	

Amostra N.º	Vinho Tinto
_____	_____

DATA : ____ / ____ / ____
PROVADOR

TOTAL =



Concurso de Vinhos do Município de Azambuja
Colheita/produção do ano: _____

		Excelente	Muito Bom	Bom	Suficiente	Insuficiente	OBS.
VISÃO	LIMPEZ	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	COR	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
AROMA	INTENSIDADE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	GENUINIDADE	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	QUALIDADE	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	
GOSTO	INTENSIDADE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	GENUINIDADE	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	QUALIDADE	<input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> 19	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 10	
	PERSISTÊNCIA	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
APRECIÇÃO GLOBAL		<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	

Amostra N.º	Vinho Branco
_____	_____

DATA : ____ / ____ / ____
PROVADOR

TOTAL =



Concurso de Vinhos do Município de Azambuja
 Colheita/produção do ano: _____

		Excelente	Muito Bom	Bom	Suficiente	Insuficiente	OBS.
VISÃO	LIMPIDEZ	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	COR	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
AROMA	INTENSIDADE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	GENUINIDADE	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	QUALIDADE	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	
GOSTO	INTENSIDADE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	GENUINIDADE	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	QUALIDADE	<input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> 19	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 10	
	PERSISTÊNCIA	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
APRECIÇÃO GLOBAL		<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	

Amostra N.º _____	Vinho Rosé
----------------------	------------

DATA : ____ / ____ / ____

PROVADOR

TOTAL =

312918961