



CONCOURS  
MONDIAL de  
BRUXELLES



# REGISTO

## CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2024 Modalidades práticas de participação

### 1. Inscrições

Preencha um formulário de inscrição por produto ou vá ao nosso website:

[www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com) para registo online.

Formulários de inscrição deverão ser enviados para o secretariado do Concours Mondial de Bruxelles:

**Vinopres – CMB Sparkling Session**  
Rue de Mérode, 60 – B-1060 Bruxelas - Bélgica  
Tel: +32 478 21 27 32  
Email: [concoursmondial@vinopres.com](mailto:concoursmondial@vinopres.com)

**PRAZO PARA INSCRIÇÕES É :  
7 DE JUNHO**

#### Por favor insira a seguinte informação

- Uma análise certificada de um laboratório autorizado de acordo com a legislação do país (permitida uma cópia);
- Pagamento de inscrição no concurso através de cartão de crédito ou uma prova de uma transferência bancária;
- O pack de inscrição completo;
- 1 rótulo original da colheita apresentada ou uma maquete provisória de cada rótulo por amostra apresentada em concurso.

**APENAS OS VINHOS COM RÓTULOS ORIGINAIS COM A LEGISLAÇÃO DO PAÍS DE ORIGEM SERÃO ACEITES. OS REGULAMENTOS ESTÃO DISPONÍVEIS ONLINE: [WWW.CONCOURSMONDIAL.COM](http://WWW.CONCOURSMONDIAL.COM)**

### 2. Valores de Inscrição

1 amostra	185 - €	6 amostras	1 056 - €
2 amostras	366 - €	7 amostras	1 225 - €
3 amostras	543 - €	8 amostras	1 376 - €
4 amostras	716 - €	9 amostras	1 530 - €
5 amostras	885 - €	> 10 amostras	168/amostra - €

Para empresas belgas, adicionar 21% IVA

Para outros países: o IVA não é aplicável se o número de IVA estiver indicado no formulário do registo de cliente.

### 3. Meios de Pagamento

O pagamento pode ser feito por Visa/Mastercard ou American Express cartão de crédito ou por transferência bancária para número de conta Vinopres - Bank : BNP Paribas Fortis Belgique - IBAN : BE24 2710 0451 1138 - BIC : GEBABEBB

**Nota:** Conta bancária única a partir de 1 de setembro de 2023.

### 4. Expedição de amostras

Enviar **3 garrafas rotuladas** de cada amostra para a morada indicada abaixo, juntamente com uma factura pro-forma para evitar custos de desalfândegamento:

Transportador para agrupamento  
com condições especiais de Portugal

Manuela Oliveira - PORLOGIS - Trânsitos e Logística, Lda  
Phone: +351 22 998 43 24 - Fax: +351 22 998 43 29  
Mobile: +351 961 695 402  
Email: [manuelaoliveira@porlogis.pt](mailto:manuelaoliveira@porlogis.pt)  
[www.porlogis.pt](http://www.porlogis.pt)

Até 10 de junho de 2024

Na Bélgica  
Vinopres – CMB Sparkling Session  
Rue de Mérode, 60 - B-1060 Bruxelas - Bélgica  
Tel: +32 478 21 27 32 (em Inglês ou Francês)

Número de telefone em Portugal:  
Maria Pedro - +32 490 57 20 50

Amostras  
Até 10 de junho de 2024

**Pensando no ambiente, é absolutamente necessário  
Que use apenas poliestireno ou poliestireno chips para embalar as suas amostras.**

**POR RAZÕES DE SEGURANÇA, AS AMOSTRAS NÃO DEVEM VIR ACOMPANHADAS PELO PAGAMENTO OU COM AS FICHAS DE INSCRIÇÃO.**



**CONCOURS  
MONDIAL de  
BRUXELLES**



# DOSSIER DE CLIENTE

Necessário para faturação

Disponível em: [www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)

SÓ PARA ORGANIZADORES

N° DC .....

Empresa : .....

Morada : .....

Cidade : ..... Código Postal : ..... País : .....

Telefone .....

Website ..... E-mail: .....

Contacto do Responsável : .....

IVA registado                      Sim                      Não

IVA N° : ..... **(obrigatório)**

Eu, Senhora/Senhor ....., declaro que na minha perfeita capacidade e representante da empresa acima mencionada li e percebi as regras e o regulamento do Concours Mondial de Bruxelles 2024 e aceito todos os termos e condições.

Data : .....

Assinatura : .....

**Enviar inscrição ATÉ 10 de junho DE 2024 : [concoursmondial@vinopres.com](mailto:concoursmondial@vinopres.com)**

**AS ENTREGAS SÃO FEITAS NO ENDEREÇO, Até 10 de junho de 2024 :**

**PORLOGIS - Trânsitos e Logística, Lda • Phone: +351 22 998 43 24 • Fax: +351 22 998 43 29 • Mobile: +351 961 695 402**

## Método de pagamento

- |                                     |         |  |                 |
|-------------------------------------|---------|--|-----------------|
| <input type="checkbox"/> 1 amostra  | 185 - € | <input type="checkbox"/> 6 amostras    | 1 056 - €       |
| <input type="checkbox"/> 2 amostras | 366 - € | <input type="checkbox"/> 7 amostras    | 1 225 - €       |
| <input type="checkbox"/> 3 amostras | 543 - € | <input type="checkbox"/> 8 amostras    | 1 376 - €       |
| <input type="checkbox"/> 4 amostras | 716 - € | <input type="checkbox"/> 9 amostras    | 1 530 - €       |
| <input type="checkbox"/> 5 amostras | 885 - € | <input type="checkbox"/> > 10 amostras | 168/amostra - € |

Eu transiro para a conta numero Vinopres - Banque: BNP Paribas Fortis Belgica - IBAN: BE24 2710 0451 1138 - BIC: GEBABEBB (Atenção: conta bancária única a partir de 1 de setembro de 2023)

Pode debitar do meu cartão                      VISA                      EUROCARD                      AMERICAN EXPRESS

Nome do titular do cartão : .....

Número do cartão de crédito :

Data limite do cartão : |



CONCOURS  
MONDIAL de  
BRUXELLES



# FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

Um formulário para cada inscrição. Autorizada uma fotocópia deste formulário  
Disponível on-line: [www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)

## Produto (Descrição e informação do rótulo)

Marca do Produto.....  
(Nome do vinho e/ou como está no rótulo)  
Colheita:.....  
País..... Região.....  
Casta Principal %:.....  
Castas secundárias e %:.....

## Tipo de produto

### CATEGORIA

- Espumante  
 Frisante

### TAXA DE AÇUCAR

- Seco (<5g)  
 Meio seco  
 Doce (>40g)

### COR

- Tinto  
 Branco  
 Rosé

- Extra-bruto : entre 0 e 6 g/l  
 Bruto : < à 12 g/l  
 Extra-seco : entre 12 e 17 g/l  
 Seco : entre 17 e 32 g/l  
 Meio seco : entre 32 e 50 g/l  
 Doce : > à 50 g/l

## Características do Produto

Vinho com estágio em madeira	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Parcialmente
Vinho Bio	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Em conversão
Vinho em Biodinâmia	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Em conversão

## Amostra apresentada em granel

Sim  Não

Em caso afirmativo, preencha o certificado de conformidade na última página

## Composição química

Coloque um certificado de análise para cada produto preenchido por um laboratório autorizado em conformidade com a legislação local.

Teor de álcool (% alc. vol)

Açúcar Residual (g/l)

## Apenas para espumantes

Pressão de CO2 (atm. à 10°C)

## Maneira de vedar

- Cortiça tradicional  Rosca  
 Cortiça  Outro  
 Rolha sintética

## Quantidade disponível para comercialização

Garrafas  
 Litros

## Preços Ex Works (EXW) - (Preço do produto à partida da Adega (sem taxas aduaneiras, impostos e transporte)

- Menos de 5 €  Entre 8,50 € e 12,50 €  Entre 20,00 € e 35,00 €  Entre 50,00 € e 70,00 €  
 Entre 5 € e 8,50 €  Entre 12,50 € e 20,00 €  Entre 35,00 € e 50,00 €  Mais de 70,00 €

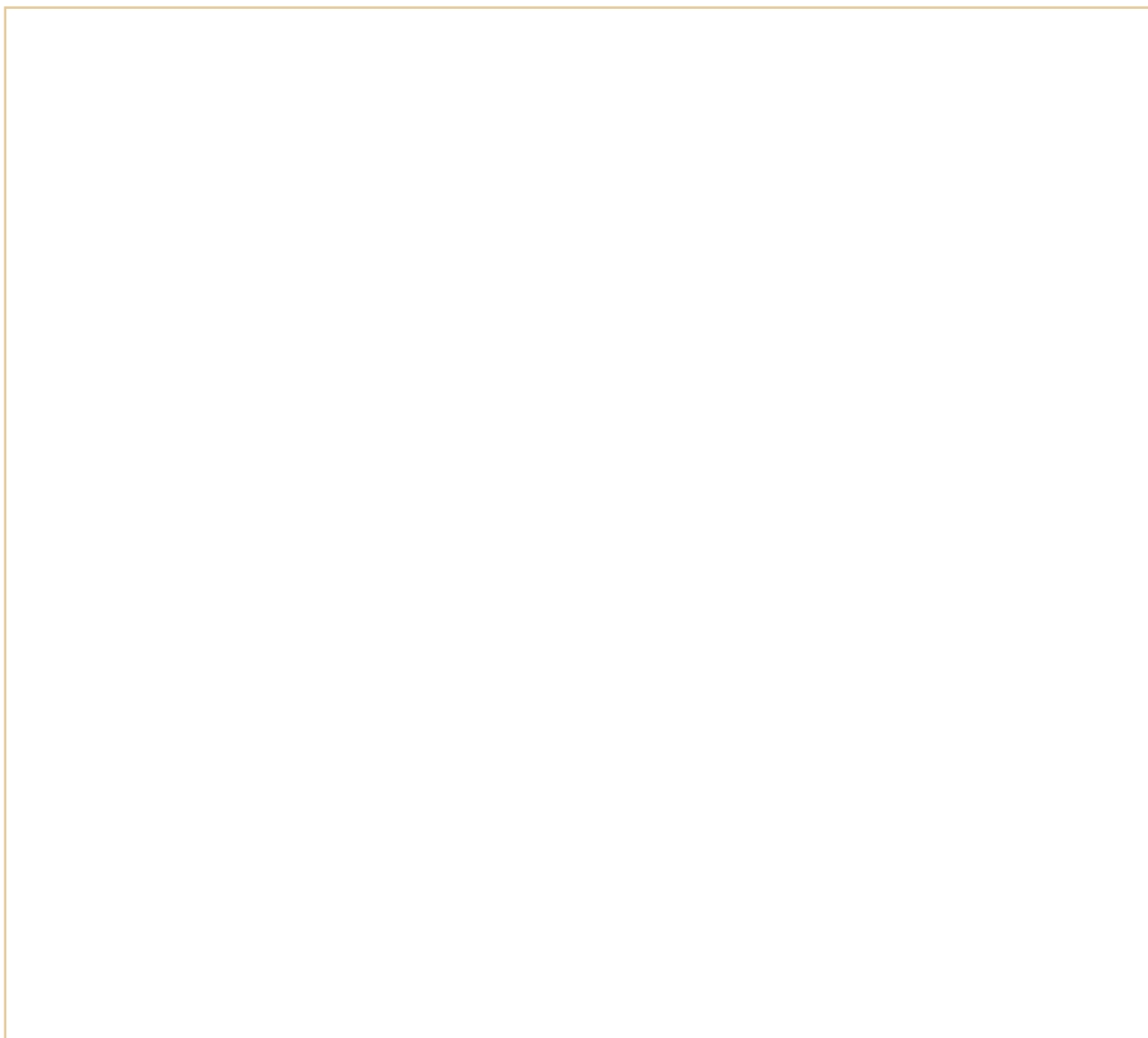
## Detalhes da empresa a serem mencionados na lista dos premiados

- Produtor  Engarrafador  Distribuidor  Informação sobre REGISTO DE CLIENTES

## Sociedade diferente

Empresa.....  
Nome do responsável..... Morada.....  
Código Postal..... Cidade..... País.....  
Telefone..... E-mail..... Website.....

Por favor, colar uma etiqueta do produto na caixa abaixo. Se a garrafa tiver um rótulo serigrafado, inserir uma fotografia da garrafa.



#### EXCERTO DOS REGULAMENTOS DA UE:

A competição está aberta a todos os vinhos, vinhos especiais e fortificados de acordo com as definições do 'International Code of Winemaking Practices'(sob o regulamento da under EEC). Um mínimo de 1,000 litros de vinho deve ser avaliado e destinado para retalho em conteúdos de igual ou mais a 2 litros. Ver mais informações e outros detalhes no II parágrafo dos regulamentos. As amostras são apresentadas em garrafas com a marca original de apresentação. A rotulagem deve cumprir com os regulamentos da UE para vinhos destinados à venda na UE.

Procedimentos para o certificado de análise e avaliação de vinhos.

As amostras devem ser acompanhadas de uma cópia do certificado de análise oficial contendo, pelo menos, as seguintes informações:

1. Teor de álcool a 20° (Vol.%)
2. Açúcar Residual (g/l)
3. Acidez total (mg./l)
4. Acidez volátil (mg./l) (bars/HP).
5. Total de dióxido de enxofre (mg/l)
6. Livre de dióxido de enxofre (mg/l)
7. Para os espumantes e semi-espumantes: pressão da garrafa

Os métodos de análise utilizados são aqueles descritos no Appendix A de 13 de Outubro de 1954 – Convenção Internacional sobre a unificação de métodos de análise e avaliação de vinhos apresentados no Compendium Internacional de métodos de análise.



**CONCOURS  
MONDIAL de  
BRUXELLES**

## CONDIÇÕES DE TRANSPORTE PORTUGAL SESSÃO VINHO ROSÉ



### DATAS:

Inscrições no site da organização Concours Mondial de Bruxelles 2024:

www.concoursmondial.  
com até **07/06/2024**

Receção das amostras dos vinhos na  
Porlogis: até **10/06/2024**

**MORADA DA PORLOGIS**  
**PORLOGIS - TRANSITOS E LOGÍSTICA, LDA**  
**Rua da Telheira, 201**  
**4455-562 Perafita - Matosinhos Portugal**

**Manuela Oliveira**  
**Tif.: 00351 22 998 43 24 / 20**  
**Tlml.: 00351 961 695 402**

### DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA:

Será necessária a seguinte documentação para acompanhar os vinhos:

#### 1) FATURA PROFORMA ENDEREÇADA:

Concours Mondial de Bruxelles

**VINOPRESSA.**  
**Rue de Mérode 60**  
**B-1060 Bruxelles**  
**Belgium**

**VATBEO403500204**

Informar os vinhos e respetivas quantidades conforme instruções de inscrição por parte do CMB.

**IMPORTANTE: MENCIONAR NO CORPO DA  
VOSSA FATURA PRÓ-FORMA (A EXEMPLO  
DOS ANOS ANTERIORES):**

Samples without commercial value Excise O  
under EEC Regulation no.2913/92 of  
12/10/92

#### 2) DOCUMENTOS DE ACOMPANHAMENTO

O produtor deverá emitir um dos documentos abaixo de acordo com o estatuto de cada produtor de vinhos:

##### DA

(documento acompanhamento para pequenos produtores)

##### E-DA

(documento de acompanhamento eletrónico)

Excise number para emissão do documento: BE1B000090599

### TABELA DE SERVIÇOS:

Inclui recolha, organização documentação e paletização dos vinhos para expedição e respectiva entrega na Vinoprés, Bruxelas.

Até 50 kgs	Eur 110,00
Até 100 kgs	Eur 155,00
Até 150 Kgs	Eur 195,00
Até 200 kgs	Eur 225,00
+ 200 kgs	Eur 1,45 / kg

### PAGAMENTO:

Aquando da entrega dos vinhos deverão fazer uma transferência bancária no valor do serviço para a Porlogis, para o seguinte IBAN:

IBAN Porlogis:  
PT 50 0033 0000 452 185 010 59 05



**CONCOURS  
MONDIAL de  
BRUXELLES**



## **Certificação de conformidade da amostra apresentada em granel**

Documento indispensável para envio de uma amostra em granel para o **Concours Mondial de Bruxelles**.

Eu, \_\_\_\_\_  
representante da empresa \_\_\_\_\_  
declaro sobre minha honra que o vinho \_\_\_\_\_  
apresentado no **Concours Mondial de Bruxelles** representa a totalidade da  
colheita que será engarrafada no corrente mês de \_\_\_\_\_ do ano \_\_\_\_\_.

➤ Se for uma colheita selecionada, por favor indique o número do lote: \_\_\_\_\_

➤ O número de garrafas deste vinho são: \_\_\_\_\_

**Data**

**Selo**

**Assinatura**

\_\_/\_\_/\_\_\_\_

De acordo com o artigo 19 do Regulamento, do Concours Mondial de Bruxelles, são escolhidos aleatoriamente alguns vinhos medalhados para inspeção de produtos. A análise é feita por comparação, de uma seleção de produtos adquiridos comercialmente. É realizada uma análise por um laboratório acreditado COFRAC e uma degustação comparativa feita por uma seleção independente de enólogos. Em caso de divergências ou notórias diferenças, o Concours Mondial de Bruxelles reserva-se ao direito de retirar a medalha obtida, de contactar os serviços de fraude nacionais e internacionais, de avisar comerciantes que adquiriram os produtos em causa, de avisar os jurados que participaram na edição em questão e por fim de proibir a inscrição dos produtores em todos os concursos organizados pelo Concours Mondial durante cinco anos.

**Por exemplo, em 2019, cerca de 218 vinhos medalhados foram analisados e degustados por um laboratório. Três deles foram confirmados como tendo diferenças significativas e foram objeto de queixa junto das autoridades competentes.**