

**Divisão de Laboratórios e Câmara de Provedores**

**Câmara de Provedores**

# **REQUISITOS ORGANOLÉTICOS MÍNIMOS**

**Indicação Geográfica «Rum da Madeira»**

Elaborado por:

Eduardo Freitas - Chefe de Câmara de Provedores

Rita Alves - Chefe de Câmara de Provedores (em substituição)

## INTRODUÇÃO:

Pretende-se com este regulamento interno definir as características organoléticas mínimas que o produto com direito à Indicação Geográfica (IG) «Rum da Madeira» deve apresentar, de modo a dar cumprimento ao n.º 3 do artigo 7.º do Decreto Legislativo Regional n.º 18/2021/M, de 28 de julho, quanto aos parâmetros Aspeto (Limpidez e Cor), Aroma, Sabor, Idade e Qualidade.

### IG «RUM DA MADEIRA»

#### A) ASPETO - LIMPIDEZ

O produto deve apresentar as seguintes características:

ASPETO - LIMPIDEZ	Notação
«Rum da Madeira» natural	Límpido
«Rum da Madeira» envelhecido	

#### B) ASPETO - COR

O produto deve apresentar as seguintes características:

ASPETO - COR	Notação mínima	Notação máxima
«Rum da Madeira» natural	Incolor	Tom amarelado
«Rum da Madeira» envelhecido	Amarelado	Topázio

#### C) AROMA E SABOR

Os parâmetros aroma e sabor contemplam:

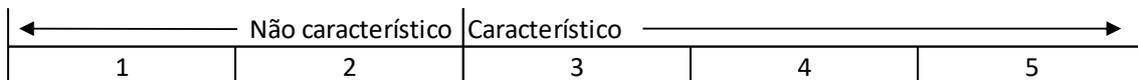
- Presença de defeito (sem características aromáticas e gustativas para ser reconhecido como IG «Rum da Madeira»), ou ausência de defeito marcado (com características aromáticas e gustativas, para ser reconhecido como IG «Rum da Madeira»), sendo exigida a ausência de defeito;

## Requisitos Organoléticos Mínimos

O Aroma e sabor, segundo a escala da figura 1, pode ter a notação máxima 5 e a notação mínima a apresentada na tabela seguinte:

AROMA E SABOR	Notação mínima
«Rum da Madeira» natural	3
«Rum da Madeira» envelhecido	

Figura 1 - Escala de aroma e sabor



### D) IDADE

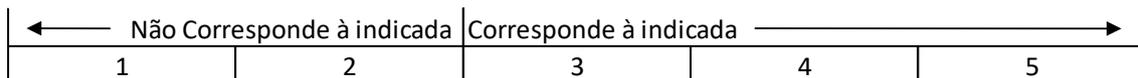
O parâmetro idade contempla:

- Presença de defeito (sem características de evolução definida para o padrão para ser reconhecido como IG «Rum da Madeira»), ou ausência de defeito (com características de evolução definidas para o padrão para ser reconhecido como IG «Rum da Madeira»), sendo exigida a ausência de defeito;

A Idade, segundo a escala da figura 2, pode ter a notação máxima 5 e a notação mínima a apresentada na tabela seguinte:

IDADE	Notação mínima	
«Rum da Madeira» envelhecido	Indicação do ano de produção	3
	Indicação de idade	

Figura 2 - Escala de idade



## Requisitos Organoléticos Mínimos

---

### E) QUALIDADE

O parâmetro qualidade contempla:

- Presença de defeito (perceptível que apesar de não anular por completo as restantes características organoléticas, altera a qualidade do produto) ou ausência de defeito (com características aromáticas e gustativas para a designação, medianamente equilibrado, estruturado e com persistência média), sendo exigida a ausência de defeito.

- A Qualidade segundo a escala da figura 3, pode ter a notação máxima de 10 e a mínima a apresentada na tabela seguinte, mediante a característica natural e envelhecido:

QUALIDADE	Notação mínima
«Rum da Madeira» natural	5
«Rum da Madeira» envelhecido	5

Figura 3 - Escala de qualidade

Mau		Medíocre		Suficiente	Bom		Muito bom		Excelente
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

O produto «Rum da Madeira» deve revelar a matéria-prima que lhes deu origem (cana-de-açúcar) e quando submetido a envelhecimento deve apresentar aroma e sabor característico desse processo.