

Concurso Nacional de Frutos Secos Tradicionais Portugueses



Santarém, 19 de Setembro de 2017

Assunto: 6º Concurso Nacional de Frutos Secos Tradicionais Portugueses

Ex.mos Senhores,

A 31 de Outubro decorrerá o 6º Concurso Nacional de Frutos Secos Tradicionais Portugueses que o CNEMA realiza em conjunto com a Qualifica/ oriGIn Portugal – que assume a respectiva Direcção e que tem o apoio especial do CNCFS - CENTRO NACIONAL DE COMPETÊNCIAS DOS FRUTOS SECOS.

O objectivo principal do Concurso é premiar, promover, valorizar e divulgar os Frutos Secos e os Frutos Secados mas também alguns Produtos Hortícolas Secos e Secados Tradicionais Portugueses.

Este Concurso enquadra-se no âmbito de um conjunto de iniciativas promovidas pelo CNEMA, onde se incluem também os Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses: Aguardentes não vínicas, Alheiras, Azeitonas e Aperitivos, Bolo Rei, Bolos especiais de Natal, Carnes, Chocolates, Conservas de Pescado, Doçaria Conventual, Doçaria popular, Doces de Fruta, Empadas e Pastéis Salgados, Enchidos, Ensacados e Presuntos, Ervas Aromáticas, Folares e Bôlas, Licores Conventuais e Tradicionais, Queijos, Sal e Condimentos, Sidras Tradicionais e Cervejas Artesanais, Gelados, Sumos e Concentrados de Fruta, Vinagres de Vinho e de outros Vinagres Tradicionais Portugueses, bem como os Concursos Nacionais de Mel e de Azeite Virgem Extra e o Salão Prazer de Provar.

Pelos motivos apresentados pensamos estarem reunidas as condições necessárias para que o êxito do Concurso esteja desde já assegurado. A vossa participação contribuirá para o afirmar e para o impulsionar como evento de real importância para o sector dos “Tradicionais”.

Neste contexto remetemos síntese do Regulamento e informamos que o mesmo Regulamento, tal como os documentos de inscrição, estão disponíveis no site do CNEMA (www.cnema.pt) e no site específico www.concursosnacionais.pt

Salientamos que o regulamento tem diferenças para o dos anos anteriores pelo que recomendamos leitura atenta e integral. E a inscrição é feita apenas por via electrónica. Ficamos ao vosso dispor para qualquer esclarecimento adicional.

Com os melhores cumprimentos,

Ana Soeiro

Directora Executiva da Qualifica/ oriGIn Portugal



Síntese do Regulamento

Inscrição – até às 17h30m do dia 23 de Outubro, feita exclusivamente por via electrónica através do site www.concursosnacionais.pt

A inscrição só se considera completa e só será apreciada se for acompanhada de todos os elementos e documentos referidos no regulamento e do comprovativo do pagamento.

Entrega das amostras – até às 17 h 30m do dia 27 de Outubro, no CNEMA, em Santarém.

Amostras – As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote de fabrico normal. A amostra a submeter a concurso deve pesar pelo menos 0,5 kg e ser constituída por pelo menos, duas unidades ou embalagens intactas. A Organização reserva o direito de submeter as amostras, em qualquer fase do concurso, a ensaios laboratoriais complementares para verificação das declarações prestadas ou a apreciar amostras similares às enviadas a concurso, mas adquiridas pela Organização, no mercado.

Categorias admissíveis a concurso – Amêndoa Douro, Castanha da Padrela, Castanha da Terra Fria, Castanha dos Soutos da Lapa, Castanha Marvão – Portalegre, amêndoas, avelãs; castanhas, em natureza ou “piladas”; nozes; pinhões; frutos secados ou desidratados, inteiros, cortados ou em pó; misturas de frutos secos e ou de frutos secados; frutos secos e ou frutos secados, preparados, estremes ou em misturas; leguminosas secas, sem qualquer outra preparação ou transformação; produtos hortícolas diversos, secados ou desidratados, inteiros, em pedaços ou em pó; cogumelos secados ou desidratados, inteiros, em pedaços ou em pó. Todos os produtos têm que cumprir as exigências do Critério CQ 01 da QUALIFICA/origIn Portugal.

Menção honrosa – o júri pode atribuir uma menção honrosa para o rótulo, a embalagem e ou o acondicionamento

Prémios – Ouro, Prata e Bronze para cada categoria, desde que os exemplares submetidos a concurso atinjam, respectivamente, 75%, 70% ou 65% da pontuação máxima possível. O Melhor dos Melhores para a Medalha de Ouro mais pontuada.

Nota: esta síntese não dispensa a leitura completa do Regulamento do Concurso



6º Concurso Nacional de Frutos Secos Tradicionais Portugueses

Regulamentoⁱ

Este concurso de frutos e de produtos hortícolas, secos e secados, tradicionais portugueses pretende ser uma forma de:

- motivar os produtores para continuarem a respeitar os modos de produção que permitem manter a qualidade, a tipicidade e a diferença dos produtos tradicionais;
- divulgar os genuínos frutos e produtos hortícolas, secos e secados, tradicionais portugueses;

A - Regras de Admissão

O concurso está aberto a todos os produtores de:

- Frutos e produtos hortícolas secos e secados, estremes ou em mistura, cujos nomes estejam qualificados como DOP/IGP ou que sejam considerados como ETG
- Frutos e produtos hortícolas secos e secados, estremes ou em mistura, que beneficiem do uso da marca colectiva de associação ÉQUALIFICADO
- Frutos e produtos hortícolas secos e secados, estremes ou em mistura, tal qual ou preparados, cujos produtores demonstrem que o seu produto continua a seguir o modo de produção tradicional.

O Concurso realizar-se-á no dia 31 de Outubro de 2017.

Para efeitos deste concurso entendem-se por:

- "Frutos secos": Amêndoas, avelãs, castanhas, nozes, pinhões, etc, apresentados em natureza, com ou sem casca, estremes ou em mistura, tal qual ou salgados
- "Frutos secados"; Alperces, bananas, figos, laranjas, maçãs, pêras, uvas, etc, secados, estremes ou em mistura com outros frutos secados ou com frutos secos (p. ex. figos secados com nozes ou com amêndoas, etc)
- "Produtos hortícolas secos": Feijão, grão-de-bico, chícharo, fava, ervilha, etc
- "Produtos hortícolas secados" estremes ou em mistura: abóbora, alho, alho francês, batata, cebola, couves diversas, tomate, etc, incluindo cogumelos desidratados

Só são admissíveis a concurso os produtos acima referidos, produzidos exclusivamente em Portugal, cuja história, origem geográfica (se alegada) e forma de apresentação estejam fixados em documentação histórica ou com ela relacionada, ou familiar ou empresarial, demonstrando uma anterioridade superior a 50 anos. Acresce ainda a obrigatoriedade de uso de variedades locais ou, pelo menos, muito bem adaptadas.

São, ainda, admissíveis os produtos acima referidos que, ainda que sem história nem anterioridade, tenham uma base tradicional, ou seja, resultem do uso de matérias-primas locais ou nacionais tradicionalmente usadas mas agora apresentadas em combinações ou formulações diferentes das usuais.

Concurso Nacional de Frutos Secos Tradicionais Portugueses



O mesmo produto não pode apresentar-se, por ano, a mais do que um concurso organizado pelo CNEMA/QUALIFICA/origIn Portugal.

1 - Categorias de “Frutos secos” admissíveis a Concurso

São admissíveis as seguintes categorias:

- Amêndoa Douro – DOP
- Castanha da Padrela – DOP; Castanha da Terra Fria – DOP; Castanha dos Soutos da Lapa – DOP; Castanha Marvão – Portalegre – DOP
- Amêndoas (outras, que não a referida); avelãs; castanhas (outras, que não as referidas), em natureza ou “piladas”; nozes; pinhões
- Frutos secados ou desidratados, inteiros, cortados ou em pó;
- Misturas de frutos secos e ou de frutos secados
- Frutos secos e ou frutos secados, preparados, estremes ou em misturas
- Leguminosas secas (feijão, grão-de-bico, chícharo, fava, ervilha, etc), sem qualquer outra preparação ou transformação
- Produtos hortícolas diversos, secados ou desidratados, inteiros, em pedaços ou em pó
- Cogumelos secados ou desidratados, inteiros, em pedaços ou em pó

No entanto, a Organização pode considerar a criação de outras categorias face às amostras admitidas a concurso.

2 – Inscrição, envio de amostras e rejeição de amostras

2.1 – Inscrição

Só são aceites inscrições efectuadas por via electrónica.

Cada produtor deve efectuar a inscrição através do link para o efeito existente no site www.concursosnacionais.pt, **até às 17h30m do dia 23 de Outubro de 2017.**

Ao efectuar a inscrição é solicitado que insira, em formato electrónico, os seguintes documentos: comprovativo do licenciamento ou do registo como operador hortofrutícola, Logotipo da empresa, fotografia do produto com qualidade para ser publicada, rótulo do produto com qualidade para ser publicado e ficha técnica do produto.

Por cada amostra é devido o pagamento de **55€, acrescido de IVA**, à taxa legal em vigor (ver forma de pagamento no Anexo I)

A inscrição só se considera efectuada quando for acompanhada dos elementos requeridos e do comprovativo do pagamento.

A organização acusa a recepção dos documentos de inscrição e, posteriormente, informará sobre a aceitação ou rejeição da inscrição, fundamentando neste último caso. A rejeição da inscrição por razões imputáveis ao produtor não determina a devolução do pagamento efectuado.

2.2 – Envio e entrega das amostras

A amostra a submeter a concurso deve pesar pelo menos 0,5 kg e ser constituída por pelo menos, duas embalagens ou unidades intactas.

Os produtos apresentados tornam-se propriedade da organização do Concurso. As amostras devem ser enviadas livres de encargos financeiros. A organização não devolverá nem os produtos

Concurso Nacional de Frutos Secos Tradicionais Portugueses



rejeitados nem as quantidades sobrantes da prova. As amostras dos produtos premiados poderão ser utilizadas pela Organização para efectuar acções de promoção dos mesmos produtos e ou do Concurso.

As amostras devem ser entregues no seu material de acondicionamento normal e estar devidamente identificadas com o rótulo do produtor.

A Organização não pagará quaisquer custos de envio, nem se responsabiliza por eventuais danos sofridos pela amostra durante o transporte.

No entanto, a Organização responsabiliza-se pela boa conservação das amostras após entrega.

A entrega das amostras deve ser feita no Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A. Quinta das Cegonhas, Estrada Nacional 3 - Apartado 331 - 2001-904 Santarém, até às 17h 30m do dia 27 de Outubro de 2017, devendo a embalagem mencionar expressamente e de forma bem visível “produto para o concurso de frutos secos e secados tradicionais”

2.3 – Rejeição de amostras

São liminarmente rejeitadas as amostras que, independentemente da causa, não cumpram qualquer das regras atrás definidas, designadamente em termos de quantidade, identificação, data e hora de recepção, integridade do produto ou que apresentem defeitos visíveis e ainda as que configurem imitações, contrafacções ou exploração da reputação de outros produtos com nomes protegidos ou que não comprovem o local de origem, se alegado ou a tradicionalidade da sua produção ou que não tenham base tradicional ou as que se façam acompanhar por fichas descritivas ou técnicas incorrectas ou incompletas ou que remetam para informação constante de outros quaisquer documentos.

As falsas declarações são, também, factor de desclassificação.

Os concorrentes são informados por escrito sobre as causas de rejeição, não sendo devolvido o pagamento efectuado.

B – Recepção e controlo dos produtos recepcionados

A organização responsabiliza-se pela recepção dos produtos e dos documentos que os acompanham, bem como pelo registo da data, hora e número de entrada; pela organização das listas dos produtos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição; pela conservação das amostras em local e a temperaturas adequadas à tipologia de produto; pelo processo de codificação dos produtos aceites, através da atribuição de códigos aleatórios, após retirada de todos os materiais de acondicionamento e ou de rotulagem que possam servir para identificar o produtor; pela preparação das amostras para a prova, incluindo a colocação em sala de anteprova, a temperatura adequada; pela organização das provas.

A Organização reserva o direito de submeter as amostras, em qualquer fase do concurso, a ensaios laboratoriais complementares para verificação das declarações prestadas.

C – Concurso

A organização reserva o direito de cancelar o concurso caso o total de inscrições seja inferior a 5. Nestas circunstâncias, o pagamento da inscrição será devolvido, sendo os concorrentes imediatamente informados para não procederem ao envio das amostras.

Concurso Nacional de Frutos Secos Tradicionais Portugueses



1 – Júri

O júri é composto por um mínimo de 5 elementos, com origem geográfica diversificada, sendo escolhidos designadamente de entre personalidades dos meios académico, profissional, da restauração, da gastronomia, da distribuição e da comunicação social. Os membros do júri são convidados a título pessoal, não podendo delegar o convite.

Antes do início das sessões de prova, os membros de júri devem participar numa sessão prévia de coordenação para calibração de procedimentos, forma de preenchimento da ficha de classificação e de critérios de classificação das amostras.

2 – Organização prática

O júri dispõe de uma sala adequada para efectuar as provas, com equipamento apropriado e de pessoal apto a proceder à apresentação e distribuição de cada amostra.

Durante o concurso apenas é permitida a presença dos membros do júri e do pessoal de apoio. Exceptua-se a eventual presença de jornalistas credenciados, apenas durante o período de tempo estritamente necessário para a efectivação da reportagem. A Organização assegura a manutenção das condições adequadas e escolhe a ordem pela qual cada categoria de produto é provada. A avaliação de cada amostra é feita por um júri, dividido ou não em equipas, consoante o número de amostras em cada categoria ou em cada subcategoria.

Dentro de cada categoria, e de acordo com a forma de apresentação, a avaliação inicial de cada amostra é feita tendo em conta, consoante o aplicável, o aspecto (exterior e interior), a presença de matérias estranhas inofensivas, os defeitos da casca dos “frutos” (manchados, rasgados, rebentados, partidos, etc.), os defeitos dos “frutos” (manchados, partidos, engelhados, etc.), o calibre, a presença de fragmentos de casca e o odor.

Para efeitos de avaliação olfacto-gustativa, dentro de cada categoria, as amostras são distribuídas aleatoriamente, devendo cada elemento do júri avaliar, consoante o aplicável, aroma, sabor, textura, brilho, untuosidade e, ainda, a impressão global. Em particular as castanhas, mas também as leguminosas secas e os produtos que se apresentem em pó, pelo menos, serão ainda sujeitos a uma preparação culinária muito simples, de acordo com as instruções do produtor constantes do formulário de inscrição, sendo posteriormente apreciadas a cor, textura e sabor.

Os resultados atribuídos por cada provador são tratados de forma anónima pela Organização, a qual garante por todos os meios ao seu alcance o anonimato das amostras e o sigilo dos resultados até ao dia do anúncio dos vencedores em cada categoria.

O Produto Vencedor de cada categoria será o que obtiver maior pontuação global. Em caso de empate entre dois ou mais produtos, o Vencedor será o que obtiver maior pontuação na fase olfacto-gustativa.

Se, ainda assim, se mantiver o empate, serão declarados vencedores *ex aequo*. Em caso de dúvida, litígio entre provadores ou qualquer outra situação não prevista neste Regulamento, a Organização tentará por todos os meios sanar a situação, não havendo recurso das suas decisões. Os participantes são informados pela Organização sobre os critérios que estiveram na base de eventuais desclassificações.

3 – Prémios

O concurso é organizado por categorias de produtos conforme ponto 1, sendo atribuídos três prémios (Ouro, Prata e Bronze) para cada categoria.

Não serão atribuídos tais prémios caso os exemplares submetidos a concurso não atinjam



respectivamente 75%, 70% ou 65% da pontuação máxima possível, tendo em conta as ponderações aplicadas ao resultado da apreciação de cada membro do júri a cada um dos itens referidos no ponto 2.

De entre os primeiros de cada categoria, o que tiver obtido maior pontuação será declarado “O melhor dos melhores” deste 6º Concurso.

No prazo máximo de dez dias úteis após a realização do Concurso a organização tornará públicos os resultados do Concurso e permitirá, aos vencedores, o uso das insígnias e diplomas correspondentes.

Em 2017, aos prémios estão associadas as seguintes iniciativas:

- Os premiados que tenham obtido a qualificação de “O melhor dos melhores” poderão beneficiar de um stand tipo, gratuito, na Nave de Exposição A, na qual se realizará o Salão Prazer de Provar 2018;
- Os premiados que tenham obtido Medalhas de Ouro, Medalhas de Prata e Medalhas de Bronze poderão beneficiar de uma redução, respectivamente, de 30%, de 20% e de 10% no custo do stand no mesmo evento e local;
- No decurso do Salão Prazer de Provar 2018, todos os premiados terão direito a ter os seus produtos, nomes, logótipos e prémios obtidos em exposição apropriada, localizada no sector dos “QUALIFICADOS”, sendo organizadas provas mediante inscrição dos produtores e disponibilidade de espaços por parte da Organização;
- A Colares Editora associa-se a esta iniciativa oferecendo dois livros ao Melhor dos Melhores e um Livro a todos os premiados com Medalha de Ouroⁱⁱ.
- A lista dos Premiados será divulgada junto da Comunicação Social, no site www.concursosnacionais.pt e na [app ptpt.pt](http://app.ptpt.pt).

Os stands referidos nas alíneas a) e b) são exclusivamente destinados aos produtores e neles apenas podem ser expostos ou comercializados os produtos que ganharam os prémios neste Concurso. Quaisquer outros produtos têm que ser validados caso a caso pela QUALIFICA/oriGIn Portugal.

A organização só divulga publicamente o nome dos premiados, o produto premiado e o prémio obtido.

Apenas os premiados poderão fazer menção do prémio nos seus produtos e nas suas acções e materiais de promoção e publicidade, exclusivamente através do modeloⁱⁱⁱ fornecido pela organização para o efeito.

Este modelo apenas pode ser usado em produtos de idêntica categoria ao que foi premiado e só pode ser apostado até à realização do concurso a efectuar no ano seguinte.

A Organização reserva o direito de agir judicialmente ou apresentar queixa às autoridades competentes quanto tiver conhecimento do uso do modelo fornecido ou de qualquer forma de menção ao prémio recebido, em contravenção com as presentes normas.

3.1 – Menção Honrosa para rótulo embalagem e ou acondicionamento.

O júri pode atribuir uma menção honrosa para o rótulo, a embalagem e ou para o acondicionamento dos produtos a concurso desde que entenda que, para além das questões legais e ou funcionais, há critérios de estética ou de criatividade relevantes.

No entanto, esta menção honrosa ou o seu símbolo gráfico não podem ser usados directamente nos produtos, podendo apenas ser referidos nos suportes comerciais ou publicitários do produtor.

Concurso Nacional de Frutos Secos Tradicionais Portugueses



4 – Desclassificação

A Organização reserva o direito de alterar as decisões de júri, caso se venha a comprovar laboratorial ou documentalente, em fase posterior, a existência de fraude ou contaminação. A Organização obriga-se a informar desta decisão quer o concorrente afectado quer os membros do júri.

D – Esclarecimentos e contactos

Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A.
Quinta das Cegonhas, Estrada Nacional 3
Apartado 331
2001-904 Santarém
Tel.: 243 300 300

E-mail:

Ana Soeiro: qualificanasoeiro@gmail.com
Antonieta Queimada: aqueimada@gmail.com
Carla Rosa: carlarosa@cnema.pt
David Gomes: dgomes@cnema.pt
Paulameninolourenco@gmail.com



ANEXO I

FORMA DE PAGAMENTO

Inscrições até 31.10.2017

1 Amostra55,00€+IVA

(nº de amostras) x € 55,00+IVA

O pagamento **pode ser feito** através de:

1. Cheque à ordem do CNEMA
2. Transferência Bancária
 - a) Caixa Geral de Depósitos – NIB: 0035.0726.00049331630.50
 - b) BPI – NIB: 0010.0000.01628530001.82

Notas:

- A inscrição só se torna efectiva depois de recebido o cheque ou o comprovativo da transferência bancária
- Depois de recebido o pagamento será emitido, pelo CNEMA, um recibo comprovativo

ⁱ Este regulamento é propriedade da QUALIFICA/origIn Portugal e foi desenvolvido em conjunto com o CNEMA. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

ⁱⁱ Os premiados deverão contactar directamente a Colares Editora (colareseditora@sapo.pt) para escolha do(s) livro(s) de entre o Catálogo disponível para o efeito.

ⁱⁱⁱ Se pretenderem usar o modelo em caso de exportação, deverão contactar a organização, para validar traduções e fornecimento de modelo alterado. Poderá haver lugar a pagamento de trabalho extra.