Concurso Nacional de **Vinagres de Vinho e Outros**

Santarém, 21 de Janeiro de 2018

Assunto**: 5º Concurso Nacional de Vinagres de Vinho e de outros Vinagres Tradicionais Portugueses**

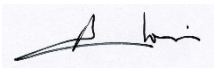
Ex.mos Senhores,

A 5 de Abril decorrerá o 5º Concurso Nacional de **Vinagres de Vinho e de outros Vinagres Tradicionais Portugueses** que o CNEMA realiza em conjunto com a Qualifica/oriGIn Portugal – que assume a respectiva Direcção.
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, Aperitivos, Azeitonas, Bôlas, Bolo Rei, Bolos especiais de Natal, Carnes, Cervejas, Chocolates, Concentrados de Fruta, Condimentos, Confeitaria, Conservas de Pescado, Doçaria Conventual, Doçaria rica, Doçaria simples, Doces de Fruta, Empadas, Enchidos, Ensacados, Ervas Aromáticas, Folares, Frutos Secados, Frutos Secos, Gelados, Leitão, Licores, Pão, Pastéis, Peças fumadas e outros produtos de salsicharia, Presuntos, Produtos hortícolas secados, Produtos hortícolas secos, Queijos curados, Queijos de cura prolongada, Queijos frescos, Sal, Sidras, Sumos, bem como os Concursos Nacionais de Mel e de Azeite Virgem Extra e o Salão Prazer de Provar. integrados na Feira Nacional de Agricultura / Feira do Ribatejo.

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".
**Salientamos que o regulamento tem diferenças para o homólogo dos anos anteriores pelo que recomendamos leitura atenta e integral. E a inscrição é feita apenas por via electrónica.**
Neste contexto remetemos síntese do Regulamento e informamos que o mesmo Regulamento, tal como os documentos de apoio, estão disponíveis no site http://concursosnacionais.pt/ . Ficamos ao Vosso dispor para qualquer esclarecimento adicional.

Com os melhores cumprimentos,

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/ORIGIN PORTUGAL

Concurso Nacional de **Vinagres de Vinho e Outros**

# 5º Concurso Nacional de Vinagres de Vinho e de outros Vinagres Tradicionais Portugueses Síntese do Regulamento

**Inscrição –** **até às 17h30m do dia 30 de Março, feita exclusivamente por via electrónica** através do site http://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 12h 30m do dia 5 de Abril, no CNEMA, em Santarém.**

**Amostras -** As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote normal. A amostra deve ser constituída por, pelo menos, duas garrafas intactas, com um mínimo de 250ml de vinagre/cada.
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 –** "Vinagres de vinho"; "Vinagres de fruta"; "outros vinagres", como de mel e de cerveja; "Vinagres aromatizados e vinagres com especiarias"

**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, 80€, 75% ou 70% da pontuação máxima possível.

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

**A utilização indevida dos prémios dará lugar a sanções pesadas**

Concurso Nacional de **Vinagres de Vinho e Outros**

# 5º Concurso Nacional de Vinagres de Vinho e de outros Vinagres Tradicionais Portugueses

## Regulamento[i]

Este concurso de vinagres tradicionais pretende ser uma forma de:

- motivar os produtores para continuarem a respeitar os modos de produção e o uso dos ingredientes tradicionais que permitem manter a qualidade, a genuinidade e a diferença dos vinagres tradicionais portugueses;
- divulgar os vinagres tradicionais portugueses.

## A - Regras de Admissão

O concurso está aberto a todos os **produtores** de vinagres de vinho e de outros vinagres tradicionais portugueses que beneficiem do uso da marca colectiva de associação ÉQUALIFICADO ou, ainda, dos que demonstrem cumprir os requisitos constantes do Documento **CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS (ed. 3)**, aprovado pela QUALIFICA /ORIGIN PORTUGAL.

O concurso realizar-se-á no dia **5 de Abril de 2018.**

Para efeitos deste concurso, entende-se por "vinagre" o produto obtido exclusivamente pelo processo biológico de dupla fermentação, alcoólica e acética, de produtos de origem agrícola.

### 1 - Categorias de vinagres admissíveis a concurso

- "Vinagre de vinho" - o vinagre obtido exclusivamente do vinho pelo processo biológico de fermentação acética;
- "Vinagre de fruta" - o vinagre obtido da fruta pelo processo biológico de fermentação alcoólica e acética;
- "Outros vinagres" - vinagres de outros produtos de origem agrícola de dupla fermentação não contemplados nas categorias anteriores, designadamente de mel e de cerveja;
- "Vinagres aromatizados e vinagres com especiarias" - os vinagres referidos anteriormente aos quais sejam adicionadas plantas ou partes de plantas aromatizantes ou especiarias, que sejam organolepticamente perceptíveis.

Não é admissível a utilização de quaisquer outros ingredientes ou de aditivos alimentares ou auxiliares tecnológicos, com excepção dos agentes de filtração, de clarificação e de acabamento aprovados para os vinhos. São apenas admissíveis as operações tecnológicas aprovadas para os vinhos e, ainda, a mistura de vinhos; a diluição dos produtos alcoólicos com água potável, na proporção conveniente para se obter uma acetificação normal; a trasfega, separação líquido-sólido e líquido-líquido e refrigeração; a diluição dos vinagres com água potável, na proporção conveniente para se obter um vinagre com as características legalmente fixadas. Os ingredientes, quando utilizados, devem demonstrar também eles cumprir os requisitos constantes do

Documento **CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS (ed. 3)**, aprovado pela QUALIFICA /ORIGIN PORTUGAL.

## 2 - Inscrição, envio de amostras e rejeição das amostras

### 2.1 - Inscrição

Cada **produtor** deve efectuar a inscrição através do link para o efeito existente no site http://concursosnacionais.pt/, até às 17h30m do dia 30 de Março de 2018.

**Ao efectuar a inscrição é solicitado que insira, em formato electrónico, os seguintes documentos: comprovativo do licenciamento, Logotipo da empresa, fotografia do produto com qualidade para ser publicada, rótulo do produto com qualidade para ser publicado e ficha técnica do produto. Deve ainda incluir uma boa descrição do produto e instruções para preparação/ apresentação do produto para o Concurso**.

Por cada amostra é devido o pagamento de 55€, acrescidos de IVA, à taxa legal em vigor (ver forma de pagamento em anexo I).

**A inscrição só se considera completa e só será apreciada se for acompanhada de todos os documentos acima referidos e do comprovativo do pagamento**.

A organização acusa a recepção dos documentos de inscrição e, posteriormente, informará sobre a aceitação ou rejeição da mesma, 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

**As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote de fabrico normal**. A amostra deve ser constituída por, pelo menos, duas garrafas intactas, com um mínimo de 250ml de vinagre/cada.

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 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, 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 - 2001-904 Santarém, até às 12h 30m do dia 5 de Abril de 2018, devendo a embalagem mencionar expressamente e de forma bem visível "produto para o concurso nacional de Vinagres 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 tipologia, 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 produtos com nomes protegidos ou, ainda, as que tenham descrições insuficientes, fichas técnicas incorrectas ou incompletas ou que remetam para informação não constante do processo de inscrição. 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; organização das listas dos produtos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição; conservação das amostras em local e a temperaturas adequadas à tipologia de produto; 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; preparação das amostras para a prova, incluindo a colocação em sala de ante-prova, a temperatura adequada; organização das provas.

A Organização reserva-se 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.**

## C – Concurso

A organização reserva-se 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.

### 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 avaliação 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. 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.

Dentro de cada categoria, a avaliação inicial de cada amostra é feita tendo em conta o aspecto (cor, limpidez, intensidade e brilho) e o odor (intensidade e persistência). Para efeitos de avaliação olfacto-gustativa, dentro de cada categoria, as amostras são distribuídas aleatoriamente, devendo cada elemento do júri avaliar aroma, sabor e, ainda, a impressão global.

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 olfato-gustativa. Se, ainda assim, se mantiver o empate, serão declarados vencedores ex-aequo.

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, podendo o júri deliberar não atribuir prémios caso os exemplares submetidos a concurso não atinjam, respectivamente, 80%, 75% ou 70% 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 5º 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 2018, aos prémios estão associadas as seguintes iniciativas:

a) 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;
b) 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;
c) 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;

d) A Colares Editora associa-se a esta iniciativa oferecendo dois livros ao Melhor dos Melhores e um Livro a todos os premidos com Medalha de Ouro.[ii]
e) A lista dos Premiados será divulgada junto da Comunicação Social, no site http://concursosnacionais.pt/ e no Guia dos Produtos Tradicionais 2018.

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 modelo[iii] fornecido pela organização para o efeito.

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

**A Organização reserva o direito de agir judicialmente, apresentar queixa às autoridades competentes, informar a Comunicação Social e ou impedir a participação no Concurso do ano seguinte quanto tiver conhecimento do uso do modelo fornecido ou de qualquer forma de menção ao prémio recebido, em contravenção com as presentes normas.**

### 3.2 – 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.

## 4. Desclassificação

A organização reserva-se o direito de alterar as decisões de Júri caso se venha a comprovar laboratorial ou documentalmente, 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
2001-904 Santarém
Tel: 243 300 300

**E-mail:**
Ana Soeiro: ana.soeiro@qualificaportugal.pt
Carla Rosa: carlarosa@cnema.pt
David Gomes: dgomes@cnema.pt
Paula Lourenço: paula.lourenco@ qualificaportugal.pt

Concurso Nacional de **Vinagres de Vinho e Outros**

## Anexo I

## FORMA DE PAGAMENTO

1 A m o s t r a ..... ***55,00€ mais IVA***

……(nº de amostras) x ***€ 55,00 mais 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.**