



Concurso Nacional de
Carnes Tradicionais Portuguesas
com Nomes Qualificados

8º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas com Nomes Qualificados

Santarém, 09 de Janeiro de 2019

Assunto: 8º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas com Nomes Qualificados

Ex.mos Senhores,

A 7 de Fevereiro decorrerá a 8ª edição do Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas com Nomes Qualificados que o CNEMA realiza em conjunto com a Qualifica/origIn Portugal – que assume a respectiva Direcção.

Tal como nos anos anteriores, o objectivo principal do Concurso é premiar, promover, valorizar e divulgar as Carnes Tradicionais Portuguesas com Nomes Qualificados

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 vónicas, Alheiras, Aperitivos, Azeitonas, Bôlas, Bolo Rei, Bolos especiais de Natal, 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, Vinagres, 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”.

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/>

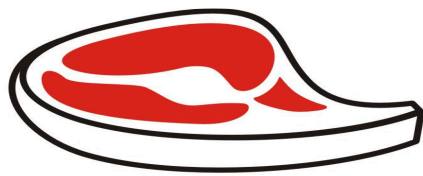
Salientamos que o regulamento tem diferenças para o homólogo dos anos anteriores pelo que recomendamos leitura atenta e integral.

Ficamos ao Vosso dispor para qualquer esclarecimento adicional.

Com os melhores cumprimentos,

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/ORIGIN PORTUGAL



Concurso Nacional de
Carnes Tradicionais Portuguesas
com Nomes Qualificados

8º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas com Nomes Qualificados

Síntese do Regulamento

Inscrição – até às 17h30m do dia 1 de Fevereiro, 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 12 h do dia 7 de Fevereiro, no CNEMA, em Santarém.

Amostras - As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote normal. A amostra a submeter a Concurso deve pesar, pelo menos, 1 kg.

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 – Carne fresca, Miudezas, Carne picada e preparados de carne, qualificados ou obtidos a partir de carnes qualificadas ou cujo processo de qualificação esteja a ser acompanhado pela Qualifica/origIn Portugal.

Todos os produtos e os seus ingredientes 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, 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
Carnes Tradicionais Portuguesas
com Nomes Qualificados

8º Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas com Nomes Qualificados

Regulamentoⁱ

Este concurso de carnes tradicionais portuguesas com nomes qualificados pretende ser uma forma de:

- motivar os produtores para continuarem a respeitar as regras de produção e demais obrigações que estiveram na base do reconhecimento comunitário do nome do produto;
- divulgar junto dos consumidores as genuínas Carnes Tradicionais Portuguesas bem como chamar a atenção para a sua qualidade diferenciada.

A - Regras de Admissão

O concurso está aberto a todos os produtores de carnes de aves, de bovino, de caprino, de ovino e de suíno cujos nomes estejam reconhecidos como IG/IGP ou como DO/DOP ou que se encontrem em processo de qualificação orientado pela Qualifica/origIn Portugal e realizar-se-á no dia **7 de Fevereiro de 2019**.

A1. Categorias de Carnes admissíveis a concurso

A1.1 - Carne fresca¹ de: Borrego da Beira, Borrego de Montemor-o-Novo, Borrego do Baixo Alentejo, Borrego do Nordeste Alentejano, Borrego Serra da Estrela, Borrego Terrincho, Cabrito da Beira, Cabrito da Gralheira, Cabrito das Terras Altas do Minho, Cabrito do Alentejo, Cabrito do Barroso, Cabrito Transmontano, Carnalentejana, Carne Arouquesa, Carne Barrosã, Carne cachena da Peneda, Carne da Charneca, Carne de bísaro Transmontano, Carne de bovino cruzado dos lameiros de Barroso, Carne de bravo do Ribatejo, Carne de porco Alentejano, Carne dos Açores, Carne Marinhola, Carne Maronesa, Carne Mertolenga, Carne Mirandesa, Cordeiro Bragançano, Cordeiro de Barroso, Cordeiro Mirandês, Vitela de Lafões;

A1.2 Capão de Freamunde – será avaliado em concurso a anunciar

A1.3 - Carne fresca², cujo processo de qualificação esteja a ser orientado pela Qualifica/origIn Portugal

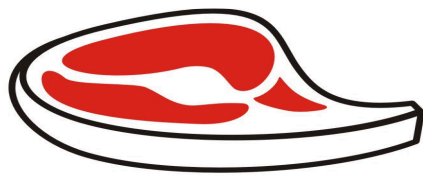
A2. Em 2019 são admissíveis as seguintes peças³:

- a) Lombo - para carnes de bovino, e de acordo com as classes comerciais legalmente previstas (vitela, vitelão, novilha/o, vaca, touro, etc.)

¹ carne não submetida a qualquer processo de preservação que não a refrigeração, a congelação ou a ultracongelação, incluindo carne embalada em vácuo ou em atmosfera controlada

² Idem

³ Desde que a respectiva preparação culinária seja compatível com as condições do concurso, tal como estipuladas no ponto 2.2



Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas com Nomes Qualificados

- b) Perna ou outra – para as carnes de ovinos e caprinos, de acordo com as classes comerciais legalmente previstas (cordeiro, anho, cabrito, chibo, etc.) e para as carnes de suíno
 - c) aves e leitões - Não admissíveis neste concurso. Serão avaliados em concurso a anunciar brevemente
 - d) Miudezas⁴ obtidas a partir das carcaças referidas nos pontos A1.1 e A1.3
 - e) Carne picada⁵, obtida exclusivamente a partir das carcaças referidas nos pontos A1.1 e A1.3.
 - f) Preparados de carne⁶, sendo as carnes obtidas exclusivamente a partir das carcaças referidas nos pontos A1.1 e A1.3 e que respeitem os requisitos constantes do Documento CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS, aprovado pela QUALIFICA/ORIGIN PORTUGAL.
- O mesmo produto não pode apresentar-se, por ano, a mais do que um concurso organizado pelo CNEMA/QUALIFICA/origin Portugal.

2 - Inscrição, envio de amostras e rejeição das 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 <http://concursosnacionais.pt/>, **até às 17h30m do dia 1 de Fevereiro de 2019.** 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.

Serão fortemente penalizados (perda de 25% da pontuação obtida) os concorrentes que, no formulário de inscrição, **nos campos dedicados ao produto**, insiram a marca comercial do produto ou referências à empresa produtora ou que, de qualquer outra forma, permitam aos membros do júri tomar conhecimento da marca comercial do produto ou identidade da empresa produtora.

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

A inscrição só se considera completa se for acompanhada de todos os documentos requeridos 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 ser constituídas por peças inteiras ou fatiadas e serão submetidas apenas a uma preparação culinária muito simples (grelhada com sal ou cozida em água e sal).

A amostra global deve ser do mesmo lote e pesar cerca de 1 kg.

⁴ Miudezas: carne fresca que não a da carcaça, incluindo vísceras e sangue

⁵ Carne desossada que foi picada e que contém, exclusivamente, menos de 1 % de sal.

⁶ Carne fresca (refrigerada, congelada ou ultracongelada), incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios e condimentos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca. **Não são tolerados aditivos nem auxiliares tecnológicos**



Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas com Nomes Qualificados

As amostras apresentadas tornam-se propriedade da organização do Concurso. As amostras devem ser enviadas livres de encargos financeiros.

A organização não devolverá nem as amostras rejeitadas nem as quantidades sobranes da prova. Com excepção do capão de Freamunde e das meias carcaças de leitão Bísaro Transmontano ou de leitão Alentejano, 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 - 2001-904 Santarém, no dia 7 de Fevereiro, impreterivelmente até às 12 horas devendo a embalagem mencionar expressamente e de forma bem visível “produto para o concurso de carnes tradicionais portuguesas”.](#)

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, contrafações 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 das amostras

A organização responsabiliza-se pela recepção das carnes e dos documentos que as acompanham, bem como pelo registo da data, hora e número de entrada; organização das listas das carnes admitidas e rejeitadas, incluindo a causa da rejeição; conservação das amostras em local e a temperaturas adequadas à tipologia de carne; codificação dos carnes 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; organização das provas, obrigatoriamente precedidas de prévia preparação culinária, **segundo rigorosamente as instruções fornecidas pelos concorrentes** (com excepção do capão e dos leitões).

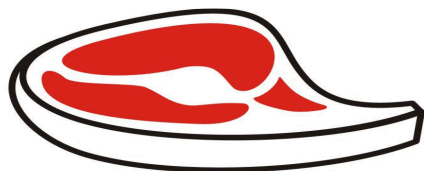
A Organização reserva o direito de submeter as amostras, em qualquer fase do concurso, a ensaios laboratoriais complementares para verificação das declarações prestadas **ou a apreciar amostras similares às enviadas a concurso mas adquiridas pela Organização no mercado**

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

1 – Júri

O júri é composto por um mínimo de 5 elementos, com origem geográfica diversificada, sendo



Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas com Nomes Qualificados

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, corte e distribuição de cada capão de Freamunde ou à apresentação, confecção e distribuição das restantes mostras.

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 carne 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.

Dentro de cada categoria, a avaliação inicial de cada amostra é feita tendo em conta o aspecto, o odor e a cor.

Para efeitos de avaliação gustativa, dentro de cada categoria, as amostras são distribuídas aleatoriamente. Com excepção do capão e dos leitões, as restantes carnes depois de submetidas a uma confecção culinária apropriada (simplesmente grelhadas ou cozidas em água com pequena adição de sal, de acordo com a orientação recebida dos produtores), serão avaliadas por cada elemento do júri em matéria de tenrura, suculência e aroma/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.

A amostra vencedora de cada categoria será a que obtiver maior pontuação global. Em caso de empate entre duas ou mais amostras, 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

3.1 - Prémios para os produtos

O concurso é organizado por categorias de produtos conforme ponto A1, 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 **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.



Concurso Nacional de Carnes Tradicionais Portuguesas com Nomes Qualificados

No prazo máximo de 10 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 2019, aos prémios estão associadas as seguintes iniciativas:

- a. 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 tipo, na Nave de Exposição A, na qual se realizará o Salão Prazer de Provar 2019;
- b. No decurso do Salão Prazer de Provar 2019, 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;
- c. A Colares Editora associa-se a esta iniciativa oferecendo um Livro a todos os premiados com Medalha de Ouro.ⁱⁱ
- d. A lista dos Premiados será divulgada junto da Comunicação Social, no site <http://concursosnacionais.pt/> e na app [PTPT.PT](#).

Os stands referidos na alínea a) 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 comercial ao que foi premiado (**novilho, cordeiro, vaca, carne picada, hambúrguer, etc.**) e só pode ser apostado 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.

A entrega dos prémios (medalhas, símbolos, diplomas, menções ou outros) fica condicionada à devolução da declaração anexa⁷, devidamente preenchida e assinada

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.

⁷ Anexo II



Concurso Nacional de
Carnes Tradicionais Portuguesas
com Nomes Qualificados

4. Desclassificação

A organização reserva 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

ANEXO I

FORMA DE PAGAMENTO

1 Amostra **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





Concurso Nacional de
Carnes Tradicionais Portuguesas
com Nomes Qualificados

Anexo II

Papel/ logotipo/Identificação da empresa

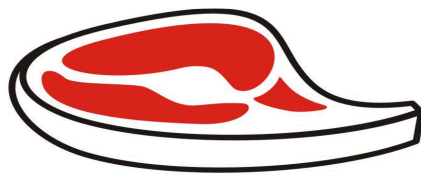
DECLARAÇÃO

Uso das medalhas, símbolos, diplomas menções e outros materiais alusivos aos prémios obtidos nos Concurso de Produtos Tradicionais organizados em conjunto pelo CNEMA e pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

(nome)....., na minha qualidade de Empresário em nome individual / Proprietário / Gerente / Director /(eliminar o que não interessar) da empresa, com o NIF nºdeclaro conhecer o Regulamento dos Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais e, em particular sei que:

- apenas poderei fazer menção ao prémio recebido através do modelo fornecido pela organização para o efeito, não podendo alterar cores nem menções.
- em caso de pretender usar o modelo e ou o diploma e ou qualquer outros documento relativo ao concurso em produtos para exportação, deverei contactar a organização do concurso para validar traduções e fornecimento de modelo alterado, podendo ter que ser pago à Organização o trabalho extra.
- o modelo fornecido pela Organização apenas pode ser usado em produtos de idêntica categoria comercial ao que foi premiado (tipo de produto e ingredientes que o constituem), não podendo de forma alguma ser subvertido o espírito e ou a letra do Regulamento dos Concursos de Produtos Tradicionais Portuguesas;
- nos produtos, só posso usar o modelo até à realização do concurso a efectuar no próximo ano, sem prejuízo das embalagens que já estejam colocadas no mercado
- posso usar, por tempo indeterminado, o modelo fornecido pela organização em todo o tipo de materiais publicitários (folhetos, cartazes, lonas, veículos de transporte, filmes, fotografias, etc) bem como em livros, anúncios, papel e formulários da empresa





Concurso Nacional de
Carnes Tradicionais Portuguesas
com Nomes Qualificados

-
- não posso alterar o diploma fornecido nem fazer utilização parcial do mesmo;
 - não posso utilizar parcialmente a lista de premiados, justapondo-lhe outras informações ou imagens;
 - posso sugerir e solicitar à Organização outras formas de utilizar os modelos, diplomas e listas de premiados

Por fim, **sei que a Organização reserva o direito de agir judicialmente, apresentar queixa às autoridades competentes, informar a Comunicação Social e ou impedir a minha 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 normas regulamentares.

...(Local)....., de de 201?

(assinatura)

P.f. preencha, imprima, assine, faça scanning e devolva para
Paula.lourenco@qualificaportugal.pt

- 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.