



Santarém, 07 de Setembro de 2020

Assunto: **9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português**

Ex.mos Senhores,

A **08 de Outubro de 2020** decorrerá o **9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português** que o CNEMA realiza em conjunto com a Qualifica/oriGIn Portugal – que assume a respectiva Direcção.

Neste contexto remetemos Regulamento Específico e informamos que o Regulamento Geral de todos os concursos, tal como os documentos de inscrição, estão disponíveis no site do CNEMA ([www.cnema.pt](http://www.cnema.pt)), no site específico [www.concursosnacionais.pt](http://www.concursosnacionais.pt) e no site da QUALIFICA ([www.qualificaportugal.pt](http://www.qualificaportugal.pt))

**Recomendamos leitura atenta e integral do Regulamento GERAL e deste Regulamento Específico. A inscrição é feita apenas por via electrónica.**

## **REGULAMENTO ESPECÍFICO**

**1. Inscrição – até às 18h00m do dia 05 de Outubro 2020, feita exclusivamente por via electrónica** através dos sites [www.concursosnacionais.pt](http://www.concursosnacionais.pt), [www.cnema.pt](http://www.cnema.pt) ou [www.qualificaportugal.pt](http://www.qualificaportugal.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 (60€ + IVA)

**2. Entrega das amostras – até às 12h00m do dia 08 de Outubro 2020, no CNEMA, em Santarém.**

**3. Amostras -** As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote normal. A amostra a deve pesar pelo menos 0,5kg e ser constituída por, pelo menos, duas unidades 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.

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.



#### 4. Categorias de Pão admissíveis a Concurso

Os produtos a concurso serão repartidos pelas seguintes categorias:

- Bolo do caco da Madeira, canoco de UI, pão de UI, pão de Janas, pão de Mafra, pão alentejano de Mértola, pão de casa da Madeira, outros pães de trigo, de milho, de centeio ou de mistura de duas ou mais das farinhas referidas;
- broa de Boticas, broa do vale do Sousa, outras broas de milho, de centeio ou de mistura destas farinhas, podendo ainda incluir farinha de trigo;
- produtos referidos nas duas categorias anteriores mas complementados com ingredientes diversos como azeite, leite, manteiga, ovos em natureza, batata doce, sementes comestíveis, farinha de leguminosas, frutas, alho, cebola ou tomate, especiarias e mel;
- pães especiais (incluindo o pão de leite e o pão tostado ou “tosta”)
- fogaça da Feira, Fogaça de UI, Regueifa de UI, outras fogaças e regueifas.

São, ainda, admissíveis produtos das categorias acima referidas 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 - que demonstrem cumprir os requisitos constantes do Documento **CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS**, aprovado pela QUALIFICA/ORIGIN PORTUGAL.

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

Não são admitidos neste Concurso Folares, Bôlas e outros produtos de panificação considerados como tradicionais e específicos da Páscoa nem empadas, pastéis e similares.

#### 5. Esclarecimentos e contactos

- Esclarecimentos de natureza técnica (inscrições, categorias, tipos de produtos, datas de entrega de amostras, produtos admissíveis, etc.):

Paula Lourenço Tel. 243300338/913 299 961  
[paula.lourenco@qualificaportugal.pt](mailto:paula.lourenco@qualificaportugal.pt)

- Outros esclarecimentos (pagamento de inscrição, recibos, horário de funcionamento, etc.)

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



Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A.  
Quinta das Cegonhas - Estrada Nacional 3  
Apartado 331  
2001-904 Santarém  
Tel: 243 230 230

**E-mail:**

Carla Rosa: [carlarosa@cnema.pt](mailto:carlarosa@cnema.pt)

David Gomes: [dgomes@cnema.pt](mailto:dgomes@cnema.pt)

**Nota**

*Face à situação actual da Pandemia Covid 19, é possível que alguns aspectos da organização do concurso possam vir a ser alterados. Nesse caso, os concorrentes serão sempre informados.*

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.



Santarém, 07 de Setembro de 2020

Assunto: 9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Ex.mos Senhores,

A 08 de Outubro de 2020 decorrerá o 9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português que o CNEMA realiza em conjunto com a Qualifica/oriGIn Portugal – que assume a respectiva Direcção.

O objectivo principal do Concurso é premiar, promover, valorizar e divulgar o genuíno Pão Tradicional Português.

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, Enchidos, Ensacados, Empadas, Ervas Aromáticas, Folares, Frutos Secados, Frutos Secos, Gelados, Leitão, Licores, 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”.

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

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





## 9º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

### Regulamento Geral

Este concurso de pão tradicional português pretende ser uma forma de:

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

#### A - Regras de Admissão

O concurso está aberto a todos os produtores de pão e similares tradicionais portugueses, produzidos em Portugal;

- a) cujos nomes estejam qualificados como DO / IG ou que sejam considerados como ETG, ou
- b) que beneficiem do uso da marca colectiva de associação ÉQUALIFICADO, ou,
- c) que demonstrem cumprir os requisitos constantes do Documento **CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS**, aprovado pela QUALIFICA/ORIGIN PORTUGAL, ou
- d) que demonstrem ter uma base tradicional, cumprindo todos os outros requisitos constantes do documento referido na alínea anterior.

O concurso realizar-se-á no dia **08 de Outubro de 2020**.

Para efeitos deste concurso, entende-se por “pão tradicional português” os produtos de panificação produzidos em Portugal cujo modo de produção foi consolidado ao longo do tempo, demonstrando o uso de matérias-primas locais ou nacionais, sempre que possível e uma transmissão de saber entre duas gerações, pelo menos. **Será muito valorizado o uso de farinhas obtidas a partir de variedades tradicionais, locais ou seleccionadas em Portugal, provenientes de moenda tradicional (conhecida por moagem de ramas). Está interdito o uso de aditivos ou de auxiliares tecnológicos.**

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

#### 1. Categorias de produtos de panificação admissíveis a concurso

Os produtos a concurso serão repartidos pelas seguintes categorias:

- Bolo do caco da Madeira, canoco de UI, pão de UI, pão de Janas, pão de Mafra, pão alentejano de Mértola, pão de casa da Madeira, outros pães de trigo, de milho, de centeio ou de mistura de duas ou mais das farinhas referidas;
- broa de Boticas, broa do vale do Sousa, outras broas de milho, de centeio ou de mistura destas farinhas, podendo ainda incluir farinha de trigo;
- produtos referidos nas duas categorias anteriores mas complementados com ingredientes diversos como azeite, leite, manteiga, ovos em natureza, batata doce,





sementes comestíveis, farinha de leguminosas, frutas, alho, cebola ou tomate, especiarias e mel;

- pães especiais (incluindo o pao de leite e o pão tostado ou “tosta”)

- fogaça da Feira, Fogaça de UI, Regueifa de UI, outras fogaças e regueifas.

São, ainda, admissíveis produtos das categorias acima referidas 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.

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

Não são admitidos neste Concurso Folares, Bôlas e outros produtos de panificação considerados como tradicionais e específicos da Páscoa nem empadas, pastéis e similares

## **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 17h00m do dia 05 de Outubro de 2020.**

**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 60€, 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 normal de fabrico.

A amostra a submeter a concurso deve pesar pelo menos 1 kg e ser constituída por, pelo menos, duas unidades intactas.

Se cada uma exceder 1kg, basta entregar uma única.

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 do dia 08 de Outubro de 2020, devendo a embalagem mencionar expressamente e de forma bem visível “produto para o concurso nacional de pão tradicional português”.**

### **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 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**

***Face à situação actual da Pandemia Covid 19, é possível que alguns aspectos da organização do concurso possam vir a ser alterados. Nesse caso os concorrentes serão sempre informados.***

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 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 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. 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. 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 (exterior e interior, quando aplicável) e o odor.

Para efeitos de avaliação olfacto-gustativa, dentro de cada categoria, as amostras são distribuídas aleatoriamente, devendo cada elemento do júri avaliar aroma, sabor, textura e, ainda, a impressão global. Caso o produto tenha recheio, cobertura ou similar, estes serão avaliados separadamente.

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.

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 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 9º Concurso.

No prazo máximo de quinze 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 2020, 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 2021;
- 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 2021, 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 um livro ao Melhor dos Melhores.
- e. A lista dos Premiados será divulgada junto da Comunicação Social, no site <http://concursosnacionais.pt/> , na app ptpt.pt e no Guia dos Produtos Tradicionais 2021.
- f. Os premiados neste 8º concurso poderão, caso estejam de acordo com as condições, usufruir de um lugar de destaque na rede <https://smartfarmer.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 modeloii 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, 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 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**

- Esclarecimentos de natureza técnica (inscrições, categorias, tipos de produtos, datas de entrega de amostras, produtos admissíveis, etc.):

Paula Lourenço Tel. 243300338/913 299 961  
[paula.lourenco@qualificaportugal.pt](mailto:paula.lourenco@qualificaportugal.pt)

- Outros esclarecimentos (pagamento de inscrição, recibos, horário de funcionamento, etc.)

Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A.  
Quinta das Cegonhas - Estrada Nacional 3  
Apartado 331  
2001-904 Santarém  
Tel: 243 230 230

#### **E-mail:**

Carla Rosa: [carlarosa@cnema.pt](mailto:carlarosa@cnema.pt)

David Gomes: [dgomes@cnema.pt](mailto:dgomes@cnema.pt)





## ANEXO I

### FORMA DE PAGAMENTO

1 Amostra ..... **60,00€ mais IVA**

.....(nº de amostras) x **€ 60,00 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

---

<sup>i</sup> 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.

<sup>ii</sup> 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.

