



Santarém, 06 de Abril de 2021

Assunto: **11º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses**

Ex.mos Senhores,

A **29 de Abril 2021** decorrerá o **11º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses** 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 25 de Abril 2021, 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 17h00m do dia 27 de Abril 2021, 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.

### **4. Categorias de Queijos de cura prolongada admissíveis a Concurso**

- Queijo amarelo da Beira Baixa velho; Queijo de cabra Transmontano velho; Queijo de Castelo Branco velho; Queijo de São Jorge; Queijo Serra da Estrela velho; Queijo Terrincho velho;

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.



- Queijos de ovelha, Queijos de cabra, Queijos de vaca e Queijos de mistura, de cura prolongada. Os “queijos” podem apresentar-se tal qual ou com adição dos ingredientes facultativos, referidos no documento CQ 06 - CRITÉRIOS PARA A QUALIFICAÇÃO DE QUEIJOS TRADICIONAIS (rev. 3) ou revestidos com azeite, com massa de pimentão, com colorau ou com uma pasta feita com azeite e colorau.

Excepto quando a legislação específica disponha de outra forma, considera-se que:

- a cura prolongada tem uma duração mínima de 90 dias;
- os queijos podem apresentar-se em pedaços, imersos em azeite virgem

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

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.

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

#### 5. Esclarecimentos e contactos

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

Paula Lourenço 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: 243 300 300 – 243 300 338

#### 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.



## Regulamento Geral

### Concursos de Produtos Tradicionais Portugueses

#### A - Objectivo dos Concursos de Produtos Tradicionais Portugueses

O objectivo principal dos Concursos de Produtos Tradicionais Portugueses é **premiar, promover, valorizar e divulgar** os produtos tradicionais, genuínos e exclusivamente produzidos em Portugal.

#### B - Regras de Admissão

Os concursos estão abertos a todos os produtores que demonstrem cumprir, conforme regulamento específico de cada Concurso, os requisitos constantes do critério aplicável, aprovado pela QUALIFICA /oriGIn PORTUGAL.

Não é admissível o uso de aditivos e auxiliares tecnológicos em nenhum produto que se candidate a concurso, excepto quando especificamente previsto e autorizado em cada critério.

#### C – Inscrição

Cada produtor deve efectuar a inscrição através do link para o efeito existente no site <http://concursosnacionais.pt/>.

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.





## D - Envio e entrega das amostras

As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote de fabrico normal. Em geral, a amostra a submeter a concurso deve pesar pelo menos 0,5kg e ser constituída por, pelo menos, duas unidades intactas. No caso das bebidas deverá apresentar-se em garrafas com um mínimo de 200 ml e atingir 1,5l, pelo menos. Caso os concorrentes entendam que o seu produto deve ser servido em copos especiais, deverá a amostra fazer-se acompanhar de tais copos, num mínimo de 10. Casos especiais de quantidades ou de formas de apresentação serão referidos no Regulamento específico de cada concurso.

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. Casos especiais de devolução serão referidos no Regulamento específico de cada concurso.

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, no horário normal de expediente (9h-12h30m e 14h-17h) devendo a embalagem mencionar expressamente e de forma bem visível “produto para o concurso nacional de (...). Horários especiais de entregas poderão constar do Regulamento específico de cada concurso.

## E - Rejeição de amostras

São liminarmente rejeitadas as amostras que, independentemente da causa, não cumpram qualquer das regras atrás definidas, ou as eventualmente constantes em cada Regulamento específico, designadamente:

- em termos de tipologia, quantidade, identificação, data e hora de recepção, integridade do produto ou que apresentem defeitos visíveis, e ou
- as que configurem imitações, contrafacções, evocações ou exploração da reputação de produtos com nomes protegidos ou sejam susceptíveis de induzir o público em erro, nomeadamente sobre a proveniência, origem, natureza ou





qualidades essenciais do produto, ou constituam uma utilização abusiva, imitação ou evocação, de uma especialidade tradicional garantida ou configurem uma prática susceptível de induzir o consumidor em erro, ou constituam infracção de direitos de propriedade industrial ou de direitos de autor ou cujos nomes sejam ofensivos da lei, da ordem pública ou dos bons costumes ou, ainda, possam favorecer actos de concorrência desleal, e ou

- 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.

## F - 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.**

## G – 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.





## H – 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.

## I – 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 em prova cega, 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.

A avaliação inicial de cada amostra é feita tendo em conta o aspecto geral 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 e sabor, textura e a impressão geral. Características particulares a avaliar poderão constar do Regulamento específico de cada concurso.

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. Os participantes são informados pela







Organização sobre os critérios que estiveram na base de eventuais desclassificações.

## J – Prémios

O concurso é organizado por categorias de produtos, 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 I.

De entre os primeiros de cada categoria, o que tiver obtido maior pontuação será declarado “O melhor dos melhores”. Aos produtos que tiverem uma pontuação igual ou superior a 95% será atribuída a denominação de “Jóia da Coroa”.

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 2020/2021, 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 2020;
- 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 entanto, e devido a compromissos anteriormente assumidos pelo CNEMA, os premiados nos concursos de **Cervejas e Sidras, Gelados e Leitão assado**, apenas poderão apresentar os seus produtos nestes stands, não os podendo comercializar.
- d) 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;





- e) A Colares Editora associa-se a esta iniciativa oferecendo um livro ao Melhor dos Melhores.
- f) A lista dos Premiados será divulgada, pelo menos, junto da Comunicação Social, no site <http://concursosnacionais.pt/> e na app [ptpt.pt](http://ptpt.pt),
- g) No site [ptpt.pt](http://ptpt.pt) e na [app PTPT](#) (ambos com loja on-line) cada premiado será apresentado individualmente, em português, e futuramente em inglês, sendo feita referência à medalha obtida.
- h) Os premiados nestes concursos poderão, caso participem e estejam de acordo com as condições, usufruir de uma menção específica ao prémio obtido na rede <https://smartfarmer.pt/>.

Os stands referidos nas alíneas a) e b) são exclusivamente destinados aos produtores e neles apenas podem ser expostos e ou comercializados os produtos que ganharam os prémios nestes Concursos. Quaisquer outros produtos têm de 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.

### **L – Formas de utilização dos prémios**

Tal como consta do formulário de inscrição, aceite pelos concorrentes, há regras estritas para uso dos modelos e diplomas emitidos pela Organização dos Concursos (ver em Anexo II).

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 fornecido pela organização para o efeito.

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

**O modelo fornecido pela Organização 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.**

Os Diplomas atribuídos pela Organização bem como as referências feitas em Guias, sites, da Organização só podem ser utilizados na íntegra, não sendo admissível eliminar ou acrescentar declarações, imagens, etc.







***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.***

### **M – 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.

### **N. 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.

Os concorrentes afectados, após serem notificados pela Organização, deverão deixar, de imediato, de apor nos seus produtos os modelos dos prémios obtidos e de usar o Diploma correspondente.

A organização retirará a referência a tais prémios nas comunicações electrónicas, sites, aplicações, etc. e poderá, mesmo, emitir Comunicados públicos informando da retirada e das suas razões.





## O - 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.: 243 300 300 – 243 300 338

### **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





## Anexo II DECLARAÇÃO EFECTUADA PELOS CONCORRENTES NO ACTO DE INSCRIÇÃO

Declaro saber 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 quaisquer outros documentos relativos 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 Portugueses;
  - 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
  - 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;
- 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.

