



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

Regulamento Geral

2025/2026

Os Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses realizam-se há 15 anos, pela QUALIFICA/oriGIn Portugal em parceria com o CNEMA, com a missão de qualificar, valorizar e divulgar os melhores produtos alimentares tradicionais portugueses.

15+

Anos de História

Os Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses têm mais de década e meia de existência na promoção da excelência gastronómica portuguesa.

5+

Jurados Especializados

Cada concurso conta com um mínimo de 5 especialistas de diferentes áreas garantindo uma avaliação completa e rigorosa.

90%

Pontuação para Ouro

O elevado padrão de qualidade exigido para a obtenção da medalha de ouro assegura o reconhecimento apenas dos melhores produtos tradicionais.

no dia

Divulgação de Resultados Resultados

Após a realização do concurso, os resultados são divulgados com rapidez para maximizar os benefícios promocionais para os vencedores.

Objetivos e Princípios Fundamentais

Missão dos Concursos

Premiar, promover e divulgar produtos genuínos exclusivamente produzidos em Portugal, mantendo vivas as tradições gastronómicas nacionais.

A filosofia dos concursos assenta na valorização da tradição e na não utilização de aditivos alimentares, procurando avaliar produtos genuínos que mantenham os sabores e métodos de produção tradicionais.

Valorização do Património Gastronómico

Preservar e promover o património gastronómico português, contribuindo para a manutenção das tradições culinárias regionais e para a diversidade cultural do país.

Reconhecimento da Excelência

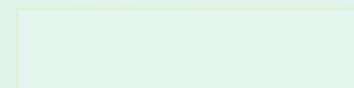
Identificar e distinguir os produtores que mantêm elevados padrões de qualidade na produção de alimentos tradicionais, reconhecendo o seu papel na economia local e na preservação do saber-fazer ancestral.

Promoção Nacional e Internacional

Criar oportunidades para a divulgação dos produtos premiados em eventos nacionais e internacionais, aumentando a sua visibilidade e potencial de comercialização.

Inovação e Tradição

Reconhecendo que a evolução é constante, foram criadas categorias de inovação em cada concurso. Estas categorias destinam-se a produtos inovadores que, ainda que apresentem características distintas, respeitam os critérios gerais estabelecidos para a preservação da autenticidade e qualidade dos produtos tradicionais portugueses.



Regras de Admissão e Critérios de Participação

Os concursos estão abertos a todos os produtores que demonstrem cumprir as condições constantes do regulamento específico.

Critérios Fundamentais

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

Origem dos Produtos

Os produtos devem ser exclusivamente produzidos em Portugal, respeitando as técnicas e métodos de produção tradicionais da região de origem.

Regulamentação Específica

Quando aplicável, os produtos devem cumprir os requisitos constantes do critério técnico aprovado pela Qualifica/oriGIn Portugal para a respetiva categoria.

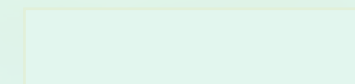


Atenção aos Produtores

A violação das regras estabelecidas nos regulamentos, a prestação de falsas declarações ou a apresentação de produtos que não cumpram os critérios definidos resultará na desclassificação imediata do produtor.

Os produtores devem ter em consideração que o concurso valoriza fundamentalmente a genuinidade dos produtos, a sua ligação às tradições portuguesas e a não utilização de aditivos alimentares. A inovação é aceite desde que mantenha o respeito pelos princípios fundamentais que caracterizam os produtos tradicionais portugueses.

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



Processo de Inscrição e Valor de Participação

Procedimento de Inscrição

A inscrição deve ser efetuada através do link disponível nos sites oficiais:

- <https://www.qualificaportugal.pt/>
- <https://www.cnema.pt/>
- <https://www.concursosnacionais.pt/>

Ao efetuar a inscrição, é necessário submeter os seguintes documentos em formato eletrónico:

1. Comprovativo de licenciamento da unidade produtiva
2. Logótipo da empresa
3. Fotografia do produto com qualidade para poder vir a ser publicado
4. Rótulo do produto
5. Ficha técnica do produto
6. Descrição detalhada do produto e instruções para preparação/apresentação

No final do formulário, o concorrente deverá ler e validar:

- Declaração de conhecimento
- Política de privacidade de dados
- Regulamento geral do concurso

Valor e Forma de Pagamento

A participação no concurso tem um custo definido para garantir a qualidade e imparcialidade de todo o processo. Cada produto inscrito paga um valor de **85,00€**, acrescido de **IVA** à taxa legal em vigor (**23%**), totalizando **104,55€**.

O pagamento pode ser efetuado através de transferência bancária para as seguintes contas:

- Caixa Geral de Depósitos – IBAN: 003507260004933163050
- BPI – IBAN: 001000000162853000182

Após receção do comprovativo da transferência bancária, devidamente identificado com o nome do concorrente, o CNEMA emitirá o respetivo recibo.



Caso as amostras não sejam enviadas a concurso, independentemente do motivo, não haverá lugar à devolução do valor da inscrição.

1

Confirmação da Inscrição

Após submissão da inscrição, é enviado um email automático de confirmação. A inscrição só é considerada completa quando todos os elementos estiverem reunidos e o comprovativo do pagamento enviado para: dgomes@cnema.pt

2

Prazos de Inscrição

Não são aceites inscrições após o prazo estabelecido no Regulamento Específico de cada concurso.

3

Rejeição da Inscrição

A rejeição da inscrição por razões imputáveis ao produtor não dá direito à devolução do pagamento efetuado.

Importante



Os produtores que, no formulário de inscrição, nos campos dedicados ao produto e descrição do 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 serão notificados para proceder a novo preenchimento do formulário de inscrição corrigindo estas anomalias. Caso não o façam num prazo de 24 horas, a inscrição será liminarmente rejeitada, sem devolução do custo de inscrição.

Envio e Entrega das Amostras

Requisitos das Amostras

As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote de fabrico normal e devem vir identificadas como se fossem para o mercado, designadamente com a rotulagem completa. Este requisito é fundamental para garantir que os produtos avaliados são representativos daqueles que chegam ao consumidor final.

As amostras devem pesar no mínimo 0,5 Kg (exceto quando o regulamento específico determine de outra forma) e ser constituídas por, pelo menos, **duas** unidades intactas.

No caso de bebidas, a amostra deve ser constituída por, pelo menos, duas unidades intactas e devidamente rotuladas. A quantidade total deve atingir no mínimo 1 litro.

Condições de Envio

- 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 sobranes da prova
- As amostras dos Produtos Premiados poderão ser utilizados pela Organização para efetuar ações de promoção
- A Organização não se responsabiliza por eventuais danos sofridos durante o transporte

 Casos especiais de quantidades ou de formas de apresentação, constam do Regulamento Específico de cada concurso.

1

Local de Entrega

CNEMA – Centro Nacional de Exposições e Mercados, S.A
Quinta das Cegonhas, Estrada Nacional 3
2000-471 Santarém

A Organização responsabiliza-se pela boa conservação das amostras após entrega

2

Horário de Receção

09h00 – 12h30 / 14h00 – 17h00

Horários especiais de entregas poderão constar do Regulamento Específico de cada concurso.

3

Identificação das Amostras

A embalagem da amostra deverá mencionar de forma bem visível "Produto para o Concurso Nacional de (...)". Esta identificação é essencial para o correto encaminhamento das amostras no centro de receção.

Critérios de Rejeição e Processo de Avaliação

Motivos de Rejeição das Amostras

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

- Em termos de tipologia, quantidade, identificação, data e hora de receção, integridade do produto, apresentação de defeitos visíveis
- As que configurem imitações, contrafações, evocações ou exploração da reputação de produtos com nomes protegidos
- As que constituam uma utilização abusiva, imitação ou evocação, de uma especialidade tradicional garantida
- As que configurem uma prática suscetível de induzir o consumidor em erro
- As que tenham descrições insuficientes, fichas técnicas incorretas ou incompletas

As falsas declarações são, também, fator de desclassificação. Os produtores são informados por escrito sobre as causas de rejeição.

Composição e Funcionamento do Júri

O júri é composto por um mínimo de 5 elementos, com formação diversificada de entre personalidades dos meios académico, 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 participam numa sessão prévia de coordenação para harmonização de procedimentos, preenchimento da ficha de avaliação e de critérios de classificação das amostras.

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 efetivação da reportagem.

Receção e Controlo

A organização responsabiliza-se pela receção dos produtos e documentos, registo de entrada, organização das listas de produtos admitidos e rejeitados, e conservação adequada das amostras.

1

Preparação

Preparação das amostras para a prova, incluindo a colocação em sala de ante-prova, a temperatura adequada.

3

Resultados

Os resultados atribuídos por cada provador são tratados anonimamente, garantindo o sigilo até ao anúncio oficial dos vencedores.

5

Codificação

Codificação dos produtos aceites, através da atribuição de códigos aleatórios, após retirada de todos os materiais que possam identificar o produtor.

2

Avaliação

Avaliação de cada amostra em prova cega, por júri que avalia aspeto geral, odor, aroma, sabor, textura e impressão geral.

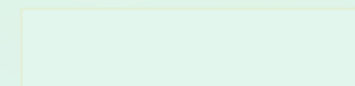
4

Verificações Adicionais



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 adquiridas no mercado.

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*.



Prémios e Benefícios para os Vencedores

O concurso é organizado por categorias de produtos, sendo atribuídos três níveis de prémios que reconhecem a excelência dos produtos tradicionais portugueses avaliados.

Medalha de Ouro

Atribuída aos produtos que atinjam pelo menos 90% da pontuação máxima possível.
Os produtores beneficiam de uma redução de 30% no custo do stand no Salão Prazer de Provar 2026.

O Melhor dos Melhores

Nos concursos com várias categorias, o produto com medalha de ouro que obtiver a maior pontuação será declarado "O Melhor dos Melhores".
Os produtores beneficiam de um stand tipo gratuito no Salão Prazer de Provar 2026.

Medalha de Prata

Atribuída aos produtos que atinjam pelo menos 80% da pontuação máxima possível.
Os produtores beneficiam de uma redução de 20% no custo do stand no Salão Prazer de Provar 2026.

Medalha de Bronze

Atribuída aos produtos que atinjam pelo menos 70% da pontuação máxima possível.
Os produtores beneficiam de uma redução de 10% no custo do stand no Salão Prazer de Provar 2026.



O "Melhor dos Melhores" só é atribuível caso estejam a concurso pelo menos dois produtores distintos.

Divulgação dos Resultados e Benefícios Adicionais

No próprio dia da realização do Concurso, a organização tornará públicos os resultados. Num prazo máximo de 10 dias úteis, os premiados terão acesso à utilização das insígnias e diplomas correspondentes

A lista dos Premiados será divulgada:

- Junto da Comunicação Social
- Junto das Autarquias onde tenham a sede social os premiados
- Nos sites <http://qualificaportugal.pt>, <https://www.cnema.pt/>
- Nas páginas das redes sociais da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

No decurso do **Salão Prazer de Provar 2026**, todos os premiados terão direito a ter os seus produtos, nomes, logótipos e prémios em exposição apropriada, localizada no sector "QUALIFICADOS".

A organização divulga publicamente a lista dos premiados incluindo o produto e o prémio obtido. Não são divulgadas, a título público ou particular, listas de produtores, pontuações obtidas ou avaliações em cada parâmetro ou parâmetros avaliados.

Os premiados que queiram **beneficiar dos stands da FNA 2026** deverão apresentar a sua **intenção de participação até 03 de Maio de 2026**, junto do CNEMA.

Utilização dos Prémios e Disposições Finais

Formas de Utilização dos Prémios

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

A utilização do modelo em produtos destinados à exportação ou a divulgação em publicações estrangeiras, carece de aprovação prévia da organização, para efeitos de validação das traduções e fornecimento de modelo alterado. Esta utilização poderá implicar o pagamento de valores adicionais.

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 efetuar no ano seguinte.



Atenção

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.

Desclassificação

Após notificação pela Organização, os produtores afetados 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 eletrónicas, sites, aplicações, etc. e poderá, mesmo, emitir Comunicados públicos informando da retirada e das suas razões.

Esclarecimentos e Contactos

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

- Paula Moniz – 913 299 961 - geral@qualificaportugal.pt

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

- Carla Rosa - 243 300 300 - carlarosa@cnema.pt
- David Gomes – 243 300 300 - dgomes@cnema.pt



Centro Nacional de Exposições

1º Concurso Nacional de Pastel de Nata Tradicional Português

Regulamento Específico

A 12 de Novembro de 2025 decorrerá o **1º Concurso Nacional de Pastel de Nata Tradicional Português** que a Qualifica/oriGIn Portugal realiza em conjunto com o CNEMA.

Neste contexto apresentamos o Regulamento Específico informando que o Regulamento Geral de todos os concursos, de leitura obrigatória, assim como os documentos de inscrição, se encontram disponíveis no site do CNEMA (www.cnema.pt), no site (www.concursosnacionais.pt) ou no site da QUALIFICA (www.qualificaportugal.pt).



Centro Nacional de Exposições

1. Inscrição

Até às 00h00m do dia 22 de Outubro de 2025, feita exclusivamente por via electrónica através dos sites

www.concursosnacionais.pt , www.cnema.pt ou www.qualificaportugal.pt .

A participação no concurso tem um custo definido para garantir a qualidade e imparcialidade de todo o processo.

Cada produto inscrito paga um valor de **85,00€, acrescido de **IVA** à taxa legal em vigor (**23%**), totalizando **104,55€**.**

2. Entrega das amostras

Até às 10h00m do dia 12 de Novembro 2025, no CNEMA, em Santarém.



3. Amostras

As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote normal. A amostra deve ser constituída por **12** 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. Pastéis de nata admissíveis a concurso:

São admissíveis a concurso pastéis de nata de formato individual, de base circular e paredes laterais verticais ou ligeiramente inclinadas, cuja massa folhada foi cozida em forno, com recheio de cor amarela, homogéneo, à base de leite, açúcar e gemas de ovo, podendo, ou não, o sabor apresentar algumas notas cítricas e/ou de canela. Em resultado da cozedura a superfície apresenta-se dourada ou ligeiramente caramelizada.

São, também, admissíveis pastéis de nata 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 mas que demonstrem cumprir os requisitos constantes do Documento [**CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS**](#) aprovado pela QUALIFICA/ORIGIN PORTUGAL.

Face às amostras admitidas a concurso, a Organização reserva-se o direito de criar outras categorias.



Centro Nacional de Exposições

5. Esclarecimentos e contactos

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

Paula Moniz - 913299961 geral@qualificaportugal.pt

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

Carla Rosa - 243 300 300 carlarosa@cnema.pt

David Gomes – 243 300 300 dgomes@cnema.pt