



# Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

## Regulamento Geral

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%**

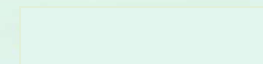
### **Pontuação para Ouro**

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.

1

#### 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.

2

#### 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.

3

#### 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.

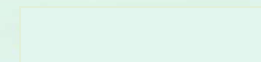


### Atenção aos Produtores

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](mailto: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

#### 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

#### Resultados

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

5

### 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

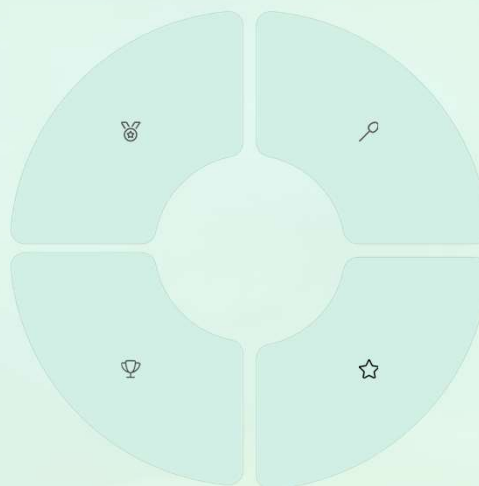
O concurso é organizado por categorias de produtos, sendo atribuídos três níveis de prémios que reconhecem a excelência dos produtos tradicionais portugueses avaliados.

### 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 correspondentes.

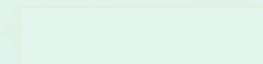
A lista dos Premiados será divulgada:

- 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 09 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.

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](mailto:geral@qualificaportugal.pt)

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

- Carla Rosa - 243 300 300 - [carlarosa@cnema.pt](mailto:carlarosa@cnema.pt)
- David Gomes – 243 300 300 - [dgomes@cnema.pt](mailto:dgomes@cnema.pt)



## **16º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses**

### **Regulamento Específico**

A **05 de março de 2026** decorrerá o **16º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses** 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](http://www.cnema.pt)), no site ([www.concursosnacionais.pt](http://www.concursosnacionais.pt)) ou no site da QUALIFICA ([www.qualificaportugal.pt](http://www.qualificaportugal.pt)).



## 1. Inscrição

Até às 17h00m do dia 24 de fevereiro de 2026, feita exclusivamente por via eletrónica 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 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 17h00m do dia 03 de março de 2026, no CNEMA, em Santarém.



#### **4. Categorias de Queijos de Cura Prolongada admissíveis a concurso:**

- Queijo da Beira Baixa DOP (Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP Velho; Queijo de Castelo Branco DOP Velho);
- Queijo de cabra Transmontano DOP velho;
- Queijo S. Jorge DOP;
- Queijo Serra da Estrela DOP velho;
- Queijo Terrincho DOP velho;
- Queijos de ovelha, Queijos de cabra, Queijos de vaca e Queijos de mistura, de cura prolongada.



São, também, admissíveis queijos curados 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.

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



## 6. 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](mailto:geral@qualificaportugal.pt)

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

Carla Rosa - 243 300 300 [carlarosa@cnema.pt](mailto:carlarosa@cnema.pt)

David Gomes – 243 300 300 [dgomes@cnema.pt](mailto:dgomes@cnema.pt)