



Federação Nacional
dos Apicultores
de Portugal

Mel
Concurso
Nacional



Prazer
de
Provar

Santarém, 6 de Março de 2026

Exmos. Senhores,

Nos dias 16 e 17 de Abril decorrerá a 17ª edição do Concurso Nacional de Mel, que a Feira Nacional de Agricultura/Feira do Ribatejo promove em parceria com a FNAP – Federação Nacional dos Apicultores de Portugal.

O Concurso Nacional de Mel tem afirmado a sua importância para a promoção do Mel e da Apicultura, tendo, ao longo das anteriores edições, sido avaliadas mais de 780 amostras de 234 produtores nacionais. Tal dimensão, torna o Concurso Nacional de Mel na montra da excelência, diversidade e qualidade do Mel português, contribuindo para a promoção e divulgação junto dos consumidores.

Julgamos estarem reunidas as condições necessárias para que o êxito desta iniciativa esteja desde já assegurado. A Vossa participação contribuirá para o prestígio de um evento que pretendemos fazer cada vez melhor.

Neste contexto, remetemos os respetivos Regulamentos, ficando ao Vosso dispor para qualquer esclarecimento adicional.

Com os melhores cumprimentos.

Vasco Gracias
Director Executivo



17º Concurso Nacional de Mel

Regulamento

A Feira Nacional da Agricultura / Feira do Ribatejo e a Federação Nacional dos Apicultores de Portugal, no âmbito do Salão Prazer de Provar realizam o 17º Concurso Nacional de Mel, em prova cega, pretendendo dar a conhecer e valorizar a qualidade, a especificidade e a diversidade do mel produzido em Portugal.

1. Participantes Admitidos

- a) Podem participar todos os apicultores em nome individual ou coletivo, registados em Portugal de acordo com o previsto no Decreto-Lei nº 203/2005 de 25 de Novembro.
- b) Podem ainda participar todas as empresas que se dediquem a comercialização de produtos apícolas, desde que detentores de estabelecimento devidamente licenciado ao abrigo do Decreto-Lei nº 1/2007 de 2 de Janeiro.

2. Lotes

- a) Cada mel a Concurso deverá ser proveniente de um lote de quantidade não inferior a 300 Kg com características homogéneas.
- b) Pode o júri, se justificado, recorrer a métodos analíticos que incluem a utilização de sensores químicos e biossensores, para confirmar a informação prestada pelo concorrente. Os resultados são confidenciais e não serão divulgados.

3. Exclusões

- a) Apenas serão admitidos méis constituídos por lotes oriundos de produção nacional, sendo excluídos os constituídos por lotes de diferentes proveniências, e aqueles cuja proveniência não possa ser identificada.
- b) São motivos de exclusão do 17º Concurso Nacional de Mel, sem direito a reembolso do valor da inscrição:
 - i) Amostras que não correspondam a mel, nos preceitos regulamentares do Decreto-Lei nº 214/2003 de 18 de Setembro.
 - ii) Mel que não se apresente isento de quaisquer aditivos ou contaminantes.
 - iii) Mel que contenha substâncias que possam representar perigo para a saúde humana.
 - iv) Mel de origem não nacional ou cuja proveniência não possa ser identificada.

4. Prazos de Envio

- a) A inscrição encontra-se oficializada após receção do mel até dia **31 de março de 2026** (data do envio), pelo correio, transportadora ou entregues em mão, acompanhados do respetivo Boletim de Inscrição (Anexo 1) e Ficha de Produto (Anexo 2), em envelope fechado, na seguinte morada:

Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A.
Secretariado do Concurso Nacional de Mel 2026
Quinta das Cegonhas – Apartado 331
2001-904 SANTARÉM

5. Amostras

- a) Cada produtor poderá concorrer com um ou mais méis de diferentes classes e categorias, devendo para cada um ter um lote constituído de acordo com o nº 2 deste regulamento.
- b) Cada produtor poderá concorrer com até três méis dentro de uma mesma classe, devendo para cada um ter um lote constituído de acordo com o nº 2 deste regulamento.
- c) O concorrente deverá entregar **duas** embalagens de 500 g de cada mel a Concurso, uma rotulada para promoção e uma não rotulada para prova.
- i) A embalagem rotulada destinar-se-á para exposição durante o Salão Prazer de Provar e outras ações de promoção, podendo não corresponder ao volume líquido de 500g;
- ii) A embalagem não rotulada (500 g) constitui a amostra para a prova sensorial, e a submeter a controlo segundo os parâmetros constantes no Decreto-Lei nº 214/2003 de 18 de Setembro, com carácter de exclusão do Concurso. **Os resultados são confidenciais e não serão divulgados.**
- d) A colheita de amostras é da responsabilidade de cada concorrente.
- e) Os méis acompanhados do respetivo boletim de análise de Perfil Polínico serão alvo de inscrição a valor reduzido.
- f) Os méis destinados a concurso de Mel em Modo de Produção Biológico, deverão ainda estar certificados como tal pelas entidades certificadoras competentes, de acordo com o Anexo 3.
- g) Cada concorrente deverá liquidar no ato de inscrição os valores correspondentes às modalidades a que concorrem:
- (i) Um ou dois méis a concurso – correspondendo a Inscrição Simples no Boletim de Inscrição.

- (ii) Três ou mais méis a concurso – correspondendo a Inscrição Múltipla no Boletim de Inscrição.
- (iii) Os valores previstos no Boletim de Inscrição correspondem a valores unitários por referência / lote submetido a concurso.

6. Júri

- a) A Organização do Concurso Nacional de Mel designa os membros do Júri que avaliará todos os méis em prova cega. Os membros do Júri são selecionados em função da sua capacidade reconhecida no sector do mel.
- b) O Júri é constituído por 7 a 15 elementos, entre os melhores especialistas reconhecidos em matéria de degustação pela sua competência no sector da produção e comercialização.
- c) O número total de jurados é fixado em função do número de amostras apresentadas a concurso.

7. Ficha de Prova

- a) A ficha de prova (Anexo 3) utilizada baseia-se no Decreto-Lei nº 214/2003 de 18 de Setembro, e encontra-se informaticamente adaptada pela organização.

8. Categorias e Classes

- a) Cada amostra só pode estar inscrita numa categoria.
- b) Serão consideradas **3 (três) Categorias** em Concurso: «**Mel**» - a que corresponde o Mel de carácter genérico com produção em território nacional continental e sem processamento ou qualificação; «**Mel proveniente região insular: Açores e Madeira**» a que corresponde o Mel de carácter genérico com produção exclusivamente em território nacional insular (Região Autónoma dos Açores e Região Autónoma da Madeira) e sem processamento ou qualificação; «**Mel proveniente de Modo de Produção Biológico**» - a que corresponde o Mel de carácter genérico com produção em território nacional e insular, sem processamento e com qualificação certificada.
- c) Para cada **Categoria** serão consideradas as **11 (onze) Classes** classificadas pela origem floral: «**Mel de ...**» «**Mel de Melada de...**» e «**Mel Multifloral**». As origens florais consideradas são os seguintes:
 - i) Alecrim (*Rosmarinus officinalis*);
 - ii) Castanheiro (*Castanea sativa*);
 - iii) Eucalipto (*Eucalyptus spp.*);
 - iv) Incenso (*Pittosporum undulatum*);
 - v) Laranjeira (*Citrus spp.*);
 - vi) Medronheiro (*Arbutus unedo*);
 - vii) Rosmaninho [*Lavandula spp (L. stoechas, L. pedunculata e L. viridis)*];
 - viii) Urzes (*Erica spp.*);

- ix) Outros monoflorais, a especificar pelo concorrente;
 - x) Multifloral;
 - xi) Mel de Melada.
- d) **«Mel proveniente região insular: Açores e Madeira»** pode simultaneamente concorrer na categoria de **«Mel proveniente de Modo de Produção Biológico»**, quando aplicável o previsto no ponto 8.b), devendo para tal assinalar ambas as categorias no Anexo 2.
- e) Todas as amostras submetidas ao Concurso nas Categorias de **«Mel proveniente de Modo de Produção Biológico»**, devem ser acompanhadas do respetivo Certificado de Modo de Produção Biológico. As amostras às quais não possa ser verificada a certificação por OPC reconhecido, serão automaticamente incluídas na Categoria de **«Mel»** na Classe correspondente.
- f) Todas as amostras submetidas ao Concurso na Categoria de **«Mel proveniente região insular: Açores e Madeira»**, às quais não possa ser verificada a origem, serão automaticamente incluídas na Categoria de **«Mel»** na Classe correspondente.
- g) A identificação da classe de proveniência floral, a que o mel concorre é da inteira responsabilidade do concorrente. Esta classificação destina-se a permitir a avaliação e classificação dos méis a Concurso por parte do júri, relativamente à sua origem floral. A apresentação de Boletim de Perfil Polínico (expressa em percentagem de pólenes de cada espécie ou tipo polínico) é facultativa. O valor de inscrição será reduzido perante a inclusão do boletim de análise polínica anexos aos documentos previstos no ponto 4.a) do presente Regulamento.
- h) Pode o júri, se justificado, recorrer a métodos analíticos que incluem a utilização de sensores químicos e biossensores, para confirmar a proveniência floral indicada pelo concorrente. Os resultados são confidenciais e não serão divulgados.
- i) Todas as amostras submetidas ao Concurso, às quais não seja confirmada a Classe inscrita no Anexo 2 – Ficha de Produto por aplicação da alínea anterior serão automaticamente incluídas na Classe **«Mel Multifloral»** da Categoria correspondente.

9. Prémios

- a) Serão concedidas quatro tipologias de prémios, que correspondem aos seguintes níveis de reconhecimento da qualidade dos produtos: Platina, Ouro, Prata e Bronze.
- i) Platina = Mel de excepcional qualidade que atende perfeitamente aos critérios de sua categoria. Esses méis são os dignos representantes de sua classe, ou seja, recolhem pontuações superiores a 91 pontos.
 - ii) Ouro = Mel de altíssima qualidade que cumpre de forma destacada os critérios de sua categoria. Esses méis são os excelentes representantes de sua classe, ou seja, recolhem pontuações situadas no intervalo de [84 a 90] pontos.

- iii) Prata = Mel de alta qualidade que atende aos critérios de sua categoria, existindo, no entanto, algumas pequenas imperfeições que não prejudicam o seu valor. Recolhem pontuações situadas no intervalo de [76 a 83] pontos.
- iv) Bronze = Mel de qualidade que atende aos critérios de sua categoria. No entanto, contém imperfeições que impedem que este mel se considere como um mel a destacar. Recolhem pontuações situadas no intervalo de [66 a 75] pontos.
- v) Não há limite de medalhas por classe.
- b) O mel mais pontuado **entre todas as categorias** será ainda distinguido cumulativamente com o prémio de **Mel do Ano 2026**.
- c) O Júri poderá atribuir uma **Menção Honrosa** a mel das Classes previstas no n.º 6, para cada Categoria, sempre que considere que haja motivos sensoriais que justifiquem que seja destacado quando este não atinja a qualificação necessária à qualificação.
- d) A Menção Honrosa permite utilizar no rótulo a inscrição (em modelo semelhante ao das medalhas) “Concurso Nacional de Mel 2026 – Menção Honrosa – Mel de ...”.
- e) As origens florais consideradas são os seguintes:
 - i) Alecrim (*Rosmarinus officinalis*);
 - ii) Castanheiro (*Castanea sativa*);
 - iii) Eucalipto (*Eucalyptus* spp.);
 - iv) Incenso (*Pittosporum undulatum*);
 - v) Laranjeira (*Citrus* spp.);
 - vi) Medronheiro (*Arbutus unedo*);
 - vii) Rosmaninho [*Lavandula* spp (*L. stoechas*, *L. pedunculata* e *L. viridis*)];
 - viii) Urzes (*Erica* spp.);
 - ix) Outros monoflorais, a especificar pelo concorrente;
 - x) Multifloral;
 - xi) Melada.
- f) Além das medalhas, os prémios a atribuir constam do seguinte:
 - i) Diploma;
 - ii) Promoção no Guia de Produtos premiados da Feira Nacional de Agricultura / Feira do Ribatejo 2026;
 - iii) Exposição da embalagem no Salão Prazer de Provar;
 - iv) Disponibilização de medalhas autocolantes, a colocar no rótulo, em formato digital;
 - v) Os premiados com medalhas de Platina, incluindo o “**Mel do Ano 2026**”, beneficiam de um stand (tipo gratuito) no Salão Prazer de Provar;

- vi) Os premiados que tenham obtido Medalhas de Ouro, Medalhas de Prata e Medalhas de Bronze poderão beneficiar de uma redução, respetivamente, de 30%, de 20 % e 10% no custo do stand incluído no Salão Prazer de Provar.

10. Regras Gerais

- a) O Concurso decorrerá no CNEMA, podendo a Organização adiar a data do concurso por motivos de força maior, não sendo alterada a data limite de envio prevista no Ponto 4 do presente Regulamento.
- b) Os resultados serão divulgados pela Organização, sendo os prémios entregues durante a Feira Nacional de Agricultura 2026 em data, hora e local a designar.
- c) As decisões tomadas pelo júri não terão direito a recurso.
- d) Toda a informação declarada no Boletim de Inscrição, Ficha de Produto e Certificado de Modo de Obtenção MPB (Anexos do presente Regulamento) é da inteira responsabilidade dos respetivos signatários.
- e) Todo o Mel a concurso reverterá para a Organização.
- f) Os resultados de testes analíticos realizados assim como os resultados das fichas de prova são confidenciais e não serão divulgados.
- g) As informações de suporte à exclusão de Méis previstas neste Regulamento [N.º 3, alíneas b) i), ii) e iii)], serão comunicadas às Autoridades competentes.
- h) De acordo com o disposto no RGPD (Regulamento Geral de Proteção de Dados), os dados recolhidos serão incorporados no ficheiro de dados pessoais das entidades organizadoras, com a finalidade de relações de âmbito comercial, estudos e divulgação dos seus programas e atividades ou outras informações do CNEMA ou da FNAP. Os concorrentes poderão exercer os direitos de acesso e conhecimento dos dados registados, retificação e eliminação através de comunicação escrita dirigida ao CNEMA e/ou à FNAP, ou comunicação eletrónica para o e-mail dpo@cnema.pt e info@fnap.pt respetivamente.
- i) Os casos omissos no presente regulamento serão resolvidos de modo irrevogável pela Organização.
- j) A participação neste Concurso implica a íntegra aceitação do presente regulamento.



17º Concurso Nacional de Mel

Anexo 1

Boletim de Inscrição

(a emitir até 31 de março de 2026)

Designação do Concorrente _____

NIF / NIPC _____

Residente/Com Sede em _____

Código Postal _____ - _____

Telemóvel _____

Pessoa de contacto: _____

Telefone _____

E-mail: _____

Exploração Sede de produção localizada em _____

Freguesia: _____

Concelho: _____

Estabelecimento Licenciado nº _____

Nº Registo de UPP: _____

PAGAMENTO

	Quantidade de amostras enviadas ↕		↕ Preço Unitário por amostra enviada	
Inscrição simples sem Análise Perfil Polínico	(81,31€ + IVA)	<input type="text"/>	x 100,00 €	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
Inscrição simples com Análise Perfil Polínico	(40,66€ + IVA)	<input type="text"/>	x 50,00 €	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
Inscrição múltipla sem Análise Perfil Polínico	(77,24€ + IVA)	<input type="text"/>	x 95,00 €	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
Inscrição múltipla com Análise Perfil Polínico	(36,59€ + IVA)	<input type="text"/>	x 45,00 €	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
IVA (incluído à taxa em vigor – 23%)			TOTAL €	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>

Desejo efetuar o pagamento em:

Cheque N.º _____

à ordem de: CNEMA – Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas

Banco: _____

Transferência Bancária realizada em _____ / _____ / 20____

CGD IBAN: PT50 0035 0726 0004 9331 6305 0

BPI IBAN: PT50 0010 0000 0162 8530 0018 2

Mais declaro ter tomado conhecimento do Regulamento do Concurso Nacional de Mel e aceito as condições, sem nenhuma reserva.

(Localidade e Data) _____, _____ de _____ de 20____.

(Assinatura) _____

Notas:

- A inscrição só é efetiva quando acompanhada do respetivo pagamento
- Depois de recebido o pagamento será emitido um recibo comprovativo emitido pelo CNEMA



17º Concurso Nacional de Mel

Anexo 2

Ficha de Produto

(a emitir até 31 de março de 2026)

Designação do Concorrente:

a figurar no Certificado, Prémio e Divulgação

Marca Comercial:

a figurar no Certificado, Prémio e Divulgação

CATEGORIA A CONCURSO:

⇐ Mel ⇐ Mel proveniente de Modo Produção Biológico ⇐ Mel Cremoso ⇐ Mel Insular

CLASSE

Alecrim (*Rosmarinus officinalis*)

Concelho de Produção			
Refª / Lote			

Castanheiro (*Castanea sativa*)

Concelho de Produção			
Refª / Lote			

Eucalipto (*Eucaliptus spp.*)

Concelho de Produção			
Refª / Lote			

Incenso (*Pittosporum undulatum*)

Concelho de Produção			
Refª / Lote			

Laranjeira (*Citrus spp.*)

Concelho de Produção			
Refª / Lote			

Medronheiro (*Arbutus unedo*)

Concelho de Produção			
Refª / Lote			

Rosmaninho (*Lavandula spp*)

Concelho de Produção			
Refª / Lote			

Urzes (*Erica spp.*)

Concelho de Produção			
Refª / Lote			

Outro Monofloral Nacional ↗

Concelho de Produção			
Refª / Lote			

Multifloral

Concelho de Produção			
Refª / Lote			

Melada de ↗

Concelho de Produção			
Refª / Lote			

☑ Marcar com um *

- Declaro que o Mel identificado que submeto a concurso é de origem portuguesa e:
- corresponde a mel nos preceitos regulamentares do Decreto-Lei nº 214/2003 de 18 de Setembro.
 - cada lote representa um mínimo de 300 Kg.
 - apresenta-se isento de quaisquer aditivos ou contaminantes.
 - não contém substâncias que possam representar perigo para a saúde humana.
- Mais declaro ter tomado conhecimento do Regulamento do Concurso Nacional de Mel e aceito as condições, sem nenhuma reserva.



17º Concurso Nacional de Mel

Anexo 3

Ficha de Prova

Posto de Prova _____

Data _____

Série _____

Nome do Proveedor _____

Código da Amostra _____

Assinatura _____

		Mau	Fraco	Mediano	Bom	Muito Bom	Excelente				
Avaliação Visual [1.5] [1.5]	Cor	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Turbidez	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Brilho	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
Sensações Olfativas [2.5] [1.5]	Avaliação global	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Intensidade	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Persistência	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
Sabor – Sensações gustativas e retronasais [4.5] [4.0]	Avaliação global	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Intensidade	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Persistência	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
Sensações Táteis [1.5] [3.0]	Consistência	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Cristalização	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
Defeitos [-4.5]	Fermentado	①	②	③	Timol	①	②	③			
	Fumo	①	②	③	[Outro]	①	②	③			
	Químico	①	②	③	_____						

TOTAL
[não preencher]