CONCURSOS NACIONAIS DE PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES

Regulamento Geral

Edição 2027

Os Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses são realizados há 16 anos, pela QUALIFICA/oriGIn Portugal em parceria com o CNEMA, com a missão de qualificar, valorizar e divulgar os melhores produtos alimentares tradicionais portugueses.



Índice

Índice 2
1. Apresentação dos Concursos 3
2. Objetivos e Princípios Fundamentais 3
2.1 Missão dos Concursos 3
2.2 Princípios Fundamentais 3
2.3 Categorias a concurso 4
3. Regras de Admissão e Critérios de Participação 4
3.1 Critérios Fundamentais 4
4. Processo de Inscrição e Valor de Participação 4
4.1 Procedimento de Inscrição 4
4.2 Valor e Forma de Pagamento 5
4.3 Prazos e Confirmação de Inscrição 5
5. Envio e Entrega das Amostras 6
5.1 Requisitos das Amostras 6
5.2 Condições de Envio 6
5.3 Local e Condições de Entrega 6
6. Critérios de Rejeição e Processo de Avaliação 6
6.1 Motivos de Rejeição das Amostras 6
6.2 Composição e Funcionamento do Júri 7
6.3 Etapas do Processo de Avaliação 7
6.4 Verificações Adicionais 7
7. Prémios e Benefícios para os Vencedores 7
7.1 Divulgação dos Resultados e Entrega de Prémios 8
7.2 Benefícios Adicionais 8
8. Utilização dos Prémios e Disposições Finais 8
8.1 Formas de Utilização dos Prémios 8
8.2 Desclassificação e Incumprimento 8
9. Esclarecimentos e Contactos 9
9.1 Esclarecimentos Técnicos 9
9.2 Outros Esclarecimentos 9

1. Apresentação dos Concursos

Os Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses têm 16 anos de existência na promoção da excelência gastronómica portuguesa.

Indicador	Valor	Descrição
Anos de História	16	Anos de existência dos concursos
Jurados Especializados	>5	Por concurso, especialistas de diferentes áreas, garantindo uma avaliação completa e rigorosa
Pontuação para Ouro	90%	Padrão de qualidade exigido para a medalha de ouro, assegurando o reconhecimento apenas dos melhores produtos
Divulgação de Resultados	No dia[1]	Os resultados são divulgados no próprio dia do concurso, maximizando os benefícios promocionais para os vencedores.

2. Objetivos e Princípios Fundamentais

2.1 Missão dos Concursos

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

A filosofia dos concursos assenta na valorização da tradição e no saber fazer, valorizando produtos genuínos que mantêm os sabores e métodos de produção tradicionais.

2.2 Princípios Fundamentais

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.

[1] No caso dos concursos com elevado número de amostras a divulgação terá lugar no dia seguinte

2.3 Categorias a concurso

Produto Tradicional

Produto agroalimentar (incluindo os produtos da agricultura, da pecuária, da floresta bem como os da pesca e da caça), transformado ou não, produzido em Portugal, cujas matérias-primas, métodos de obtenção, produção, conservação e maturação, quando aplicáveis, foram consolidados ao longo do tempo e que, pelas suas características próprias, revelem interesse histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade. Considera-se como tempo mínimo para consolidação um espaço de 50 anos, equivalente à transmissão de saber entre 2 gerações.

Inovação

Esta categoria destina-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.

Qsabor

A categoria Qsabor destina-se a produtos agroalimentares ou pratos gastronómicos que não se enquadrem nas categorias anteriores.

3. Regras de Admissão e Critérios de Participação

Os concursos estão abertos a todos os produtores que demonstrem cumprir as condições constantes dos respetivos regulamentos específicos.

3.1 Critérios Fundamentais

Os produtos devem ser exclusivamente produzidos em Portugal, respeitando as técnicas e métodos de produção tradicionais da região de origem, à exceção dos produtos que que concorram na categoria Qsabor.

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

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.

4. Processo de Inscrição e Valor de Participação

4.1 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 obrigatória a submissão dos seguintes documentos em formato eletrónico:

- Comprovativo de licenciamento da unidade produtiva
- Logótipo da empresa
- Fotografia do produto com qualidade (para posterior publicação em caso de prémio)
- Rótulo do produto
- Ficha técnica do produto
- 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

4.2 Valor e Forma de Pagamento

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

Descrição	Valor
Inscrição, por produto	95,00 €
IVA (taxa legal em vigor, 23%)	21,85 €
Total a pagar	116,85 €

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

Entidade Bancária	IBAN
Caixa Geral de Depósitos	003507260004933163050
BPI	001000000162853000182

A emissão do recibo é efetuada após receção do comprovativo da transferência bancária devidamente identificado com o nome do produtor.

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

4.3 Prazos e Confirmação de Inscrição

Prazos de Inscrição

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

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

Rejeição da Inscrição

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

Importante — Confidencialidade da Marca

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 não será considerada, não havendo lugar à devolução do custo de inscrição.

5. Envio e Entrega das Amostras

5.1 Requisitos das Amostras

As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote de fabrico normal e devem vir identificadas tal como colocadas no mercado, nomeadamente com a rotulagem completa. Este requisito é fundamental para garantir que os produtos avaliados são representativos daqueles que são apresentados ao consumidor final.

As amostras devem pesar no mínimo 0,5 Kg 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.

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

5.2 Condições de Envio

As amostras devem ser enviadas livres de encargos financeiros.

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

A Organização não se responsabiliza por eventuais danos sofridos durante o transporte.

Os produtos apresentados tornam-se propriedade da organização do Concurso.

As amostras dos produtos premiados poderão ser utilizadas pela Organização para efetuar ações de promoção.

A organização não devolverá nem os produtos rejeitados nem as quantidades sobrantes da prova.

5.3 Local e Condições de Entrega

Local de Entrega	CNEMA – Centro Nacional de Exposições e Mercados, S.A. Quinta das Cegonhas, Estrada Nacional 3 2000-471 Santarém
Horário de Receção	09h00 – 12h30 / 14h00 – 17h00 (Horários especiais poderão constar do Regulamento Específico de cada concurso)
Identificação das Amostras	A embalagem deverá mencionar de forma bem visível "Produto para o Concurso Nacional de (...)", essencial para o correto encaminhamento no centro de receção.

6. Critérios de Rejeição e Processo de Avaliação

6.1 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 as que:

- Apresentem não conformidades em termos de tipologia, quantidade, identificação, data e hora de receção, integridade do produto ou defeitos visíveis;
- Configurem imitações, contrafações, evocações ou exploração da reputação de produtos com nomes protegidos;
- Constituam uma utilização abusiva, imitação ou evocação de uma especialidade tradicional garantida;
- Configurem uma prática suscetível de induzir o consumidor em erro;
- 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.

6.2 Composição e Funcionamento do Júri

O júri é composto por um mínimo de 5 elementos, com formação diversa 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 do concurso, os membros do 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, excetuando-se a eventual presença de jornalistas credenciados apenas durante o período estritamente necessário para a efetivação da reportagem.

6.3 Etapas do Processo de Avaliação

1. 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.
2. Codificação — Codificação dos produtos aceites, através da atribuição de códigos aleatórios, após retirada de todos os materiais que possam identificar o produtor.
3. Preparação — Preparação das amostras para a prova, incluindo a colocação em sala de ante-prova, à temperatura adequada.
4. Avaliação — Avaliação de cada amostra em prova cega por júri que avalia aspeto geral, odor, aroma, sabor, textura e impressão geral, entre outros.
5. Resultados — Os resultados atribuídos por cada provador são tratados anonimamente, garantindo o sigilo até ao anúncio oficial dos vencedores.

6.4 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.

7. Prémios e Benefícios para os Vencedores

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

Medalha	Critério de Atribuição	Benefício no Salão Prazer de Provar 2027
Melhor dos Melhores	Produto com medalha de ouro e maior pontuação	Stand tipo gratuito
Ouro	Pontuação ≥ 90%	- 30% no valor do stand
Prata	Pontuação ≥ 80%	- 20% no valor do stand
Bronze	Pontuação ≥ 70%	- 10% no valor do stand

A medalha de "Melhor dos Melhores" é atribuída ao produto medalha de ouro com a maior pontuação global, enquadrado nas categorias tradicional ou inovação. Em caso de empate entre dois ou mais produtos, o vencedor será o que obtiver maior pontuação na fase olfato-gustativa. Se, ainda assim, se mantiver o empate, serão declarados vencedores ex-aequo. Este prémio só é atribuível caso estejam a concurso no mínimo, dois produtores distintos.

7.1 Divulgação dos Resultados e Entrega de Prémios

No dia da realização do concurso, a organização tornará públicos os resultados[2]. Num prazo máximo de 10 dias úteis os premiados terão acesso à utilização das insígnias correspondentes.

A organização divulga publicamente a lista dos premiados, incluindo o produto, respetiva imagem e o prémio obtido. A lista dos premiados será divulgada em:

- http://qualificaportugal.pt e https://www.cnema.pt/
- Páginas das redes sociais da QUALIFICA/oriGIn Portugal
- Comunicação Social
- Autarquias correspondentes à sede social os premiados

A QUALIFICA/oriGIn Portugal e o CNEMA promovem Cerimónias de Entrega de Prémios integradas em eventos de relevo.

A entrega de prémios está limitada às cerimónias agendadas e à prévia confirmação de presença por parte dos vencedores. A não confirmação exclui em absoluto a entrega de qualquer prémio.

7.2 Benefícios Adicionais

No decurso do Salão Prazer de Provar 2027, na Feira Nacional da Agricultura (FNA), todos os premiados terão direito a ter os seus produtos, nomes, logótipos e prémios em exposição apropriada, localizada no setor "QUALIFICADOS".

Os premiados que queiram beneficiar dos stands da FNA 2027, deverão apresentar junto do CNEMA a sua intenção de participação até ao dia 03 de maio de 2027.

8. Utilização dos Prémios e Disposições Finais

8.1 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, exclusivamente através do modelo fornecido pela organização para o efeito.

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.

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.

8.2 Desclassificação e Incumprimento

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., podendo mesmo emitir comunicados públicos informando da retirada e das suas razões.

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, quando tiver conhecimento do uso do modelo fornecido ou de qualquer forma de menção ao prémio recebido, em contravenção com as presentes normas.

[2] No caso dos concursos com elevado número de amostras a divulgação terá lugar no dia seguinte

9. Esclarecimentos e Contactos

9.1 Esclarecimentos Técnicos

Inscrições, categorias, tipos de produtos, datas de entrega de amostras, produtos admissíveis, etc.

Contacto	Telefone	Email
Paula Moniz	913 299 961	geral@qualificaportugal.pt

9.2 Outros Esclarecimentos

Pagamento de inscrição, recibos, horário de funcionamento, ou outros assuntos.

Contacto	Telefone	Email
Carla Rosa	243 300 300	carlarosa@cnema.pt
David Gomes	243 300 300	dgomes@cnema.pt

CONCURSOS NACIONAIS DE PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES

2º Concurso Nacional de Pastel de Nata Tradicional Português

Regulamento Específico

Edição 2026



A 25 de novembro de 2026 decorre o 2º Concurso Nacional de Pastel de Nata Tradicional Português, realizado pela QUALIFICA/oriGIn Portugal em colaboração com o CNEMA. Neste contexto, apresenta-se o Regulamento Específico, informando que o Regulamento Geral dos concursos tradicionais nacionais, de leitura obrigatória, assim como os documentos de inscrição, se encontram disponíveis em: CNEMA, Concursos Nacionais e QUALIFICA/ oriGIn Portugal.

Índice

Índice 2
1. Apresentação do Concurso 3
2. Inscrição 3
2.1 Prazo e Forma de Inscrição 3
2.2 Valor de Participação 3
3. Entrega das Amostras 3
4. Requisitos das Amostras 4
5. Categorias de Pastel de Nata 4
5.1 Categorias Principais 4
5.2 Outras Categorias Admissíveis 4
6. Esclarecimentos e Contactos 5
6.1 Esclarecimentos Técnicos 5
6.2 Outros Esclarecimentos 5

1. Apresentação do Concurso

O Concurso Nacional de Pastel de Nata Tradicional Português destina-se a premiar, promover e divulgar Pastel de Nata, genuinamente produzido em Portugal respeitando as técnicas e métodos de fabrico tradicionais das diferentes regiões do país.

O presente Regulamento Específico complementa o Regulamento Geral dos Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses.

2. Inscrição

2.1 Prazo e Forma de Inscrição

A inscrição é efetuada exclusivamente por via eletrónica, até às 17h00 do dia 17 de novembro de 2026, através de um dos seguintes sites:

- www.concursosnacionais.pt
- www.cnema.pt
- www.qualificaportugal.pt

2.2 Valor de Participação

A participação no concurso tem um custo definido para garantir a qualidade e imparcialidade de todo o processo. Cada produto inscrito está sujeito ao seguinte valor:

Descrição	Valor
Valor de inscrição	95,00€
IVA (taxa legal em vigor 23%)	21,85€
Total a pagar	116,85€

O pagamento pode ser efetuado através de transferência bancária, nos termos definidos no Regulamento Geral.

3. Entrega das Amostras

As amostras devem ser entregues até às 10h00 do dia 25 de novembro de 2026, no local abaixo indicado:

Prazo Limite	Local de Entrega
Até às 10h00 do dia 25 de novembro de 2026	CNEMA — Centro Nacional de Exposições e Mercados, S.A., Quinta das Cegonhas, Estrada Nacional 3, 2000-471 Santarém

4. Requisitos das Amostras

- A amostra a submeter a concurso deve provir de um lote de fabrico normal.
- A amostra de ser devidamente rotulada.
- A amostra deve conter, no mínimo, 0,5kg e ser constituída por, pelo menos, 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 adquiridas em comércio pela Organização.

5. Categorias de Pastel de Nata a Concurso

5.1 Categorias Principais

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.

5.2 Outras Categorias Admissíveis

Inovação

Esta categoria destina-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.

Qsabor

A categoria Qsabor destina-se a produtos agroalimentares ou pratos gastronómicos que não se enquadrem nas categorias anteriores.

6. Esclarecimentos e Contactos

6.1 Esclarecimentos Técnicos

Inscrições, categorias, tipos de produtos, datas de entrega de amostras, produtos admissíveis, ou outros:

Contacto	Telefone	Email
Paula Moniz	913 299 961	geral@qualificaportugal.pt

6.2 Outros Esclarecimentos

Pagamento de inscrição, recibos, horário de funcionamento, ou outros:

Contacto	Telefone	Email
Carla Rosa	243 300 300	carlarosa@cnema.pt
David Gomes	243 300 300	dgomes@cnema.pt