

**Concurso
Nacional
de
Aguardentes
não Vínicas**



**Tradicionais
Portuguesas**

Santarém, 03 de Outubro de 2018

Assunto: 3º Concurso Nacional de Aguardentes não Vínicas Tradicionais Portuguesas

Ex.mos Senhores,

A 24 de Outubro decorrerá o 3º Concurso Nacional de Aguardentes não Vínicas Tradicionais Portuguesas que o CNEMA realiza em conjunto com a Qualifica/origIn Portugal – que assume a respectiva Direcção.

O objectivo principal do Concurso é premiar, promover, valorizar e divulgar as genuínas Aguardentes não Vínicas Tradicionais Portuguesas bem como algumas outras bebidas espirituosas tradicionais.

Este Concurso enquadra-se no âmbito de um conjunto de iniciativas promovidas pelo CNEMA, onde se incluem também os Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses: Alheiras, Azeitonas e Aperitivos, Bolo Rei, Bolos especiais de Natal, Carnes, Chocolates, Conservas de Pescado, Doçaria Conventual, Doçaria popular, Doces de Fruta, Empadas e Pastéis Salgados, Enchidos, Ensacados e Presuntos, Ervas Aromáticas, Folares e Bôlas, Frutos Secos e Secados, Licores Conventuais e Tradicionais, Queijos, Sal e Condimentos, Sidras Tradicionais e Cervejas Artesanais, Gelados, Sumos e Concentrados de Fruta, Vinagres de Vinho e de outros Vinagres Tradicionais Portugueses, bem como os Concursos Nacionais de Mel e de Azeite Virgem Extra e o Salão Prazer de Provar.

Pelos motivos apresentados pensamos estarem reunidas as condições necessárias para que o êxito do Concurso esteja desde já assegurado. A vossa participação contribuirá para o afirmar e para o impulsionar como evento de real importância para o sector dos “Tradicionais”.

Neste contexto remetemos síntese do Regulamento e informamos que o mesmo Regulamento, tal como os documentos de inscrição, estão disponíveis no site do CNEMA (www.cnema.pt) e no site específico www.concursosnacionais.pt

Salientamos que o regulamento tem diferenças para o do ano anterior pelo que recomendamos leitura atenta e integral. E a inscrição é feita apenas por via electrónica. Ficamos ao vosso dispor para qualquer esclarecimento adicional.

Com os melhores cumprimentos,

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/origIn Portugal



Síntese do Regulamento

Inscrição – até às 17h30m do dia 17 de Outubro, feita exclusivamente por via electrónica através do site www.concursosnacionais.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.

Entrega das amostras – até às 17 h 30m do dia 23 de Outubro, no CNEMA, em Santarém.

Amostras - As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote de fabrico normal. A amostra a submeter a concurso deve ser constituída por pelo menos, duas garrafas intactas, com pelo menos 500ml/cada. 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.

Categorias admissíveis a concurso – Aguardente de amêndoa amarga; Aguardente de bagaço de frutos (excepto de uva); Aguardente de cana de açúcar (rum); Aguardente de figo; Aguardente de maçã; Aguardente de medronho; Aguardente de mel; Aguardente de outros frutos (excepto de uva); Aguardente de pêra; Aguardente de sidra ou de perada; Anis; Bebida espirituosa anisada; Néctar de mel ou de hidromel; Outras bebidas espirituosas não vínicas desde que tradicionais portuguesas (licores não incluídos).

Todas as aguardentes não vínicas e demais bebidas espirituosas têm que cumprir as exigências do Critério CQ 01 da QUALIFICA/origIn Portugal.

Menção honrosa – o júri pode atribuir uma menção honrosa para o rótulo, a embalagem e ou o acondicionamento

Prémios – Ouro, Prata e Bronze para cada categoria, desde que os exemplares submetidos a concurso atinjam, respectivamente, 75%, 70% ou 65% da pontuação máxima possível. O Melhor dos Melhores para a Medalha de Ouro mais pontuada. Menção “A Jóia da Coroa” para os produtos cuja pontuação seja superior a 95% da pontuação máxima possível.

Nota: esta síntese não dispensa a leitura completa do Regulamento do Concurso



3º Concurso Nacional de Aguardentes não Vínicas Tradicionais Portuguesas

Regulamentoⁱ

O Concurso Nacional de Aguardentes não Vínicas Tradicionais Portuguesas pretende ser uma forma de:

- motivar os produtores para continuarem a respeitar os modos de produção, as receitas e o uso dos ingredientes genuínos que permitem manter a qualidade, a tipicidade e a diferença das aguardentes não vónicas e das outras bebidas espirituosas tradicionais;
- divulgar as aguardentes não vónicas e as outras bebidas espirituosas tradicionais portuguesas.

A - Regras de Admissão

O Concurso está aberto a todos os produtores de aguardentes não vónicas e das outras bebidas espirituosas admissíveis:

- a) Cujos nomes estejam qualificados como IGP, ou
- b) Que beneficiem do uso da marca colectiva de associação ÉQUALIFICADO ou
- c) Que demonstrem cumprir os requisitos constantes do Documento CQ 01 – CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS, aprovado pela QUALIFICA/oriGIn Portugal

O Concurso realizar-se-á no dia 24 de Outubro de 2018

Para efeitos deste concurso a designação “aguardentes não vónicas” engloba o seguinte conjunto de bebidas espirituosas, com as definições que lhes são dadas pelo REGULAMENTO (CE) nº 110/2008 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO, de 15 de Janeiro de 2008:; Aguardente de bagaço de frutos (excepto de uva); Aguardente de cana de açúcar (rum); Aguardente de mel; Aguardente de outros frutos (amêndoa amarga, figo, maçã, medronho, pêra, etc, excepto de uva); Aguardente de sidra ou de perada; Anis; Bebida espirituosa anisada; Néctar de mel ou de hidromel; Outras bebidas espirituosas não vónicas, desde que tradicionais portuguesas (licores não incluídos). Não é permitida a utilização de aditivos nem de auxiliares tecnológicos.

São admissíveis a concurso os produtos acima referidos, produzidos exclusivamente em Portugal, cuja história, ingredientes originais, receita, origem geográfica (se alegada) e forma de apresentação estejam fixados em documentação histórica ou com ela relacionada, ou familiar ou empresarial, demonstrando uma anterioridade superior a 50 anos. Acresce ainda a obrigatoriedade de uso de matérias-primas locais ou nacionais (com excepção do açúcar e de especiarias e ou outros ingredientes usados em pequenas quantidades).

Todas as “aguardentes não vónicas” tal como os seus ingredientes têm que corresponder às exigências do Doc CQ 01 CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS

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

**Concurso
Nacional
de
Aguardentes
não Vínicas**



**Tradicionais
Portuguesas**

1 – Categorias de “Aguardentes não vínicas” admissíveis a Concurso

São admissíveis as seguintes categorias:

- Aguardente de amêndoa amarga;
- Aguardente de bagaço de frutos (excepto de uva);
- Aguardente de cana de açúcar (rum);
- Aguardente de figo;
- Aguardente de maçã;
- Aguardente de medronho;
- Aguardente de mel;
- Aguardente de pêra;
- Aguardente de sidra ou de perada;
- Anis;
- Bebida espirituosa anisada;
- Néctar de mel ou de hidromel;
- Outras aguardentes de frutos (excepto de uva);
- Outras bebidas espirituosas não vínicas desde que tradicionais portuguesas (licores não incluídos).

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

2 – Inscrição, envio de amostras e rejeição das amostras

2.1 - Inscrição

Só são aceites inscrições efectuadas por via electrónica.

Cada produtor deve efectuar a inscrição através do link para o efeito existente no site www.concursosnacionais.pt, **até às 17h30m do dia 17 de Outubro de 2018.**

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.

Serão fortemente penalizados (perda de 25% da pontuação obtida) os concorrentes que, no formulário de inscrição, nos campos dedicados ao 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.

Por cada amostra é devido o pagamento de **55€, acrescido de IVA**, à taxa legal em vigor (ver forma de pagamento no Anexo I)

A inscrição só se considera efectuada quando for acompanhada dos elementos requeridos e do comprovativo do pagamento.

A organização acusará a 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.

2.2 – Envio e entrega das amostras

A amostra a submeter a concurso deve ser constituída por pelo menos, duas garrafas intactas, com pelo menos 500ml/cada.

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

Concurso Nacional de Aguardentes não Vinícas



Tradicionais Portuguesas

quantidades sobrantes da prova. 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, a Organização 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 - Apartado 331 - 2001-904 Santarém, até às 17h 30m do dia 23 de Outubro de 2018, devendo a embalagem mencionar expressamente e de forma bem visível “produto para o concurso nacional de doces de fruta tradicionais”

2.3 – Rejeição das amostras

São liminarmente rejeitadas as amostras que, independentemente da causa, não cumpram qualquer das regras atrás definidas, designadamente em termos de quantidade, identificação, data e hora de recepção, integridade do produto ou que apresentem defeitos visíveis e ainda as que configurem imitações, contrafacções ou exploração da reputação de outros produtos com nomes protegidos ou que não comprovem a proveniência, genuinidade e história da receita e dos ingredientes ou o local de origem, se alegado, ou que não tenham base tradicional ou as que se façam acompanhar por fichas técnicas incorrectas ou incompletas ou que remetam para informação constante de outros quaisquer documentos. 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.

B - Recepção e controlo dos produtos

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; processo de 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.

C - Concurso

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.

1 - 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.



2 – 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 por um júri, dividido ou não em equipas, consoante o número de amostras em cada categoria ou em cada subcategoria. 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. 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.

Dentro de cada categoria, a avaliação inicial de cada amostra é feita tendo em conta o aspecto (cor, limpidez, intensidade e brilho), o odor (intensidade, persistência, qualidade, elegância e fineza). Para efeitos de avaliação olfacto-gustativa, dentro de cada categoria, as amostras são distribuídas aleatoriamente, devendo cada elemento do júri avaliar aroma e sabor.

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 bem como sobre as notas de prova eventualmente efectuadas pelos membros do júri.

3 – Prémios

3.1 – Prémio para os produtos

O concurso é organizado por categorias de produtos conforme ponto 1, sendo atribuídos três prémios (Ouro, Prata e Bronze) para cada categoria, podendo ainda, dentro de cada categoria e em função das amostras presentes, serem atribuídos prémios por tipo de fruto ou misturas usadas.

Não serão atribuídos tais prémios caso os exemplares submetidos a concurso não atinjam respectivamente 80% ou 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 2.

De entre os premiados com ouro de cada categoria, o que tiver obtido maior pontuação será declarado “O melhor dos melhores” das Aguardentes Não Vínicas Tradicionais Portuguesas deste 7º Concurso.

Será atribuída a menção “As Jóias da Coroa” aos produtos que obtenham, pelo menos, 95% da pontuação máxima possível.

No prazo máximo de dez 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 2019, aos prémios estão associadas as seguintes iniciativas:

- 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 2019
- 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;
- No decurso do Salão Prazer de Provar 2019, todos os premiados terão direito a ter os seus produtos, nomes, logótipos e prémios obtidos em exposição apropriada, localizada no

**Concurso
Nacional
de
Aguardentes
não Vínicas**



**Tradicionais
Portuguesas**

- sector dos “QUALIFICADOS”, sendo organizadas provas mediante inscrição dos produtores e disponibilidade de espaços por parte da Organização;
- d) A Colares Editora associa-se a esta iniciativa oferecendo dois livros ao Melhor dos Melhores e um Livro a todos os premiados com Medalha de Ouro.ⁱⁱ
- e) A lista dos Premiados será divulgada junto da Comunicação Social, no site www.concursosnacionais.pt e na app ptpt.pt.

Os stands referidos nas alíneas a) e b) são exclusivamente destinados aos produtores e neles apenas podem ser expostos ou comercializados os produtos que ganharam os prémios neste Concurso. Quaisquer outros produtos têm que ser validados caso a caso pela QUALIFICA/oriGIn Portugal.

A organização só divulga publicamente o **nome e coordenadas das empresas premiadas**, o produto premiado e o prémio obtido.

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

Este modelo apenas pode ser usado em produtos de idêntica categoria ao que foi premiado e só pode ser apostado até à realização do concurso a efectuar no ano seguinte.

A Organização reserva o direito de agir judicialmente ou apresentar queixa às autoridades competentes quanto tiver conhecimento do uso do modelo fornecido ou de qualquer forma de menção ao prémio recebido, em contravenção com as presentes normas.

A entrega dos prémios (medalhas, símbolos, diplomas, menções ou outros) fica condicionada à devolução da declaração anexa¹, devidamente preenchida e assinada

3.2 – 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.

4 – Desclassificação

A organização reserva o direito de alterar as decisões de Júri caso se venha a comprovar laboratorial ou documentalmente, 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.

D – Esclarecimentos e contactos

Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A.

Quinta das Cegonhas - Estrada Nacional 3

Apartado 331

2001-904 Santarém

Tel: 243 300 300

E-mail:

Ana Soeiro: ana.soeiro@qualificaportugal.pt

Carla Rosa: carlarosa@cnema.pt

David Gomes: dgomes@cnema.pt

Paula Lourenço: paula.lourenco@qualificaportugal.pt

¹ Anexo II



ANEXO I

FORMA DE PAGAMENTO

Inscrições até 17.10.2018

1 Amostra**55,00€+IVA**

(nº de amostras) x **€ 55,00+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

Papel/ logotipo/Identificação da empresa

DECLARAÇÃO

Use das medalhas, símbolos, diplomas menções e outros materiais alusivos aos prémios obtidos nos Concurso de Produtos Tradicionais organizados em conjunto pelo CNEMA e pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

(nome)....., na minha qualidade de Empresário em nome individual / Proprietário / Gerente / Director /(eliminar o que não interessar) da empresa, com o NIF nºdeclaro conhecer o Regulamento dos Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais e, em particular sei 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 qualquer outros documento relativo 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)

**Concurso
Nacional
de
Aguardentes
não Vínicas**



**Tradicionais
Portuguesas**

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

Por fim, 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.

...(Local)....., de de 201?

(assinatura)

P.f. preencha, imprima, assine, faça scanning e devolva para
Paula.lourenco@qualificaportugal.pt

i 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.

ii Os premiados deverão contactar directamente a Colares Editora (colareseditora@sapo.pt) para escolha do(s) livro(s) de entre o Catálogo disponível para o efeito.

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