

**Concurso Nacional
de Produtos de
Confeitaria
Tradicional
Portuguesa**



Santarém, 29 de Janeiro de 2019

**3º Concurso Nacional de Produtos de Confeitaria e Mel com Ingredientes
Tradicionais Portugueses**

Exmos. Senhores,

A **07 de Março** decorrerá o **3º Concurso Nacional de Produtos de Confeitaria e Mel com Ingredientes Tradicionais Portugueses** 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 os genuínos produtos de confeitaria e mel com ingredientes tradicionais Portugueses, alguns deles de origem conventual e outros de origem popular.

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: Aguardentes não vónicas, Alheiras, Aperitivos, Azeitonas, Bôlas, Bolo Rei, Bolos especiais de Natal, Carnes, Cervejas, Chocolates, Concentrados de Fruta, Condimentos, Conservas de Pescado, Doçaria Conventual, Doçaria rica, Doçaria simples, Doces de Fruta, Empadas, Enchidos, Ensacados, Ervas Aromáticas, Folares, Frutos Secados, Frutos Secos, Gelados, Gelados, Leitão, Licores, Pão, Pastéis, Peças fumadas e outros produtos de salsicharia, Presuntos, Produtos hortícolas secados, Produtos hortícolas secos, Queijos curados, Queijos de cura prolongada, Queijos frescos, Sal, Sidras, Sumos, Vinagres, bem como os Concursos Nacionais de Mel e de Azeite Virgem Extra e o Salão Prazer de Provar. integrados na Feira Nacional de Agricultura / Feira do Ribatejo.


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”.

Salientamos que o regulamento tem diferenças para o homólogo do ano anterior pelo que recomendamos leitura atenta e integral.

Neste contexto remetemos síntese do Regulamento e informamos que o mesmo Regulamento, tal como os documentos de apoio, estão disponíveis no site <http://concursosnacionais.pt/>

Estamos ao Vosso dispor para qualquer esclarecimento adicional.

Com os melhores cumprimentos,
Ana Soeiro





Directora Executiva da QUALIFICA/origIn Portugal

3º Concurso Nacional de Produtos de Confeitaria e Mel com Ingredientes Tradicionais Portugueses

Síntese do Regulamento

Inscrição – até às 17h30m do dia 01 de Março, feita exclusivamente por via electrónica através do site <http://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 17h 30m do dia 06 de Março, no CNEMA, em Santarém.

Amostras - As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote normal. A amostra a submeter a concurso deve pesar pelo menos 0,5 kg e ser constituída por, pelo menos, duas unidades de venda intactas. Se cada uma exceder 1kg, basta entregar uma única.

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 – alcomonias; alfenim; amêndoas ou outros frutos secos, cobertas, de açúcar ou de chocolate ou outras coberturas; “amêndoas” recheadas com licor ou outros; chupa-chupas; confeitos de pinhão ou de frutos secos; pastilhas e drageias; pinhoadas; rebuçados; outros produtos de confeitaria; mel com frutos secos; mel com outros ingredientes;

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, 80%, 75% ou 70% 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

A utilização indevida dos prémios dará lugar a sanções pesadas



3º Concurso Nacional de Produtos de Confeitaria e Mel com Ingredientes Tradicionais Portugueses

Regulamentoⁱ

Este concurso de doçaria pretende ser uma forma de:

- motivar os produtores para continuarem a respeitar as receitas e o uso dos ingredientes genuínos que permitem manter a qualidade, a genuinidade e a diferença dos doces tradicionais portugueses;
- divulgar a genuína doçaria tradicional popular portuguesa.

A - Regras de Admissão

O concurso está aberto a todos os produtores de produtos de confeitaria e mel com ingredientes tradicionais portugueses, produzidos em Portugal, que:

- a) beneficiem de uma IG
- b) beneficiem do uso da marca colectiva de associação ÉQUALIFICADO **ou**,
- c) demonstrem cumprir os requisitos constantes do Documento CQ 01- CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES (ed. 3), aprovado pela QUALIFICA/oriGIn Portugal.

O concurso realizar-se-á no dia 07 de Março de 2019.

Para efeitos deste concurso, entende-se por “produto de confeitaria” as guloseimas à base de açúcar ou de mel cujos ingredientes, receita, origem geográfica (se alegada) e forma de apresentação estejam fixados em documentação histórica ou com ela relacionada - designadamente em teses de doutoramento e mestrado e em obras de mérito reconhecido referenciando as fontes históricas – ou, na sua ausência, em receituários familiares e que, pelas suas características próprias, revelem interesse histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade.

Em qualquer dos casos, a título excepcional, é admissível a utilização de certas matérias-primas manifestamente não produzidas em Portugal como o açúcar, o cacau e as especiarias.

**Concurso Nacional
de Produtos de
Confeitaria
Tradicional
Portuguesa**



Os produtos e os seus ingredientes devem cumprir os critérios constantes do Critério acima referenciado, designadamente os relativos ao uso exclusivo de matérias-primas e de modos de produção tradicionais, sendo interdito o uso de aditivos ou de auxiliares tecnológicos.

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

1 - Categorias de Produtos de Confeitaria admissíveis a concurso

São admissíveis as seguintes categorias:

- alcomonias;
- alfenim;
- amêndoa coberta de Moncorvo - IG
- amêndoas ou outros frutos secos, cobertas, de açúcar ou de chocolate ou outras coberturas;
- “amêndoas” recheadas com licor ou outros;
- chupa-chupas;
- confeitos de pinhão ou de frutos secos;
- pastilhas e drageias;
- pinhoadas;
- rebuçados;
- outros produtos de confeitaria;
- mel com frutos secos;
- mel com outros ingredientes;

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

Cada produtor deve efectuar a inscrição através do link para o efeito existente no site <http://concursosnacionais.pt/>, até às 17h30m do dia 01 de Março de 2019.

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. Deve ainda incluir uma boa descrição do produto e instruções para preparação/ apresentação do produto para o Concurso.

Por cada amostra é devido o pagamento de 55€, acrescidos de IVA, à taxa legal em vigor (ver forma de pagamento em anexo I).

A inscrição só se considera completa e só será apreciada se for acompanhada de todos os documentos acima referidos e do comprovativo do pagamento.

A organização acusa a recepção dos documentos de inscrição e, posteriormente, informará sobre a aceitação ou rejeição da mesma, fundamentando neste último caso. A rejeição da

**Concurso Nacional
de Produtos de
Confeitaria
Tradicional
Portuguesa**



inscrição por razões imputáveis ao produtor não determina a devolução do pagamento efectuado.

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.

2.2 - Envio e entrega das amostras

As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote normal de fabrico

A amostra a submeter a concurso deve pesar pelo menos 0,5 kg e ser constituída por, pelo menos, duas unidades de venda intactas.

Se cada uma exceder 0,5 kg, basta entregar uma única unidade.

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 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, 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 - 2001-904 Santarém, até às 17h 30m do dia 06 de Março devendo a embalagem mencionar expressamente e de forma bem visível “produto para o concurso nacional de Produtos de Confeitaria”.](#)

2.3 Rejeição de amostras

São liminarmente rejeitadas as amostras que, independentemente da causa, não cumpram qualquer das regras atrás definidas, designadamente em termos de tipologia, 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 produtos com nomes protegidos ou, ainda, as que tenham descrições insuficientes, fichas técnicas incorrectas ou incompletas ou que remetam para informação não constante do processo de inscrição. 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.

**Concurso Nacional
de Produtos de
Confeitaria
Tradicional
Portuguesa**



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; 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, corte 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.

Dentro de cada categoria, a avaliação inicial de cada amostra é feita tendo em conta o aspecto exterior (incluindo decoração, quando aplicável), o aspecto ao corte e o odor.

Para efeitos de avaliação olfacto-gustativa, dentro de cada categoria, as amostras são distribuídas aleatoriamente, devendo cada elemento do júri avaliar aroma e sabor, textura e,

**Concurso Nacional
de Produtos de
Confeitaria
Tradicional
Portuguesa**



ainda, a impressão global. Caso o produto tenha recheio, cobertura ou similar, estes serão avaliados de forma específica.

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.

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 olfato-gustativa. Se, ainda assim, se mantiver o empate, serão declarados vencedores ex-aequo.

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.

Os participantes são informados pela Organização sobre os critérios que estiveram na base de eventuais desclassificações.

3 – Prémios

3.1 - Prémios 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 o júri deliberar não atribuir prémios caso os exemplares submetidos a concurso não atinjam, respectivamente, 80%, 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” deste 3º 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:

- a) 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;
- b) 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;
- c) 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 sector dos “QUALIFICADOS”, sendo organizadas provas mediante inscrição dos produtores e disponibilidade de espaços por parte da Organização;

**Concurso Nacional
de Produtos de
Confeitaria
Tradicional
Portuguesa**



- 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 <http://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, dos premiados, 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. O modelo apenas pode ser usado em produtos de idêntica categoria ao que foi premiado e apenas até à realização do concurso a efectuar no ano seguinte.

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.

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.

¹ Anexo III

**Concurso Nacional
de Produtos de
Confeitaria
Tradicional
Portuguesa**



D - Esclarecimentos e contactos

Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A.
Quinta das Cegonhas, Estrada Nacional 3
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

**Concurso Nacional
de Produtos de
Confeitaria
Tradicional
Portuguesa**



Anexo I

FORMA DE PAGAMENTO

1 Amostra **55,00€ mais IVA**

.....(nº de amostras) x **€ 55,00 mais 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

Uso 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) bem como em livros, anúncios, papel e formulários da empresa
- não posso alterar o diploma fornecido nem fazer utilização parcial do mesmo;

**Concurso Nacional
de Produtos de
Confeitaria
Tradicional
Portuguesa**



- 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.