



Concurso Nacional de Queijos curados  
Tradicionais Portugueses

**Santarém, 22 de Fevereiro de 2019**

**Assunto: 9º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses**

Exmos. Senhores,

A 21 de Março decorrerá o 9º Concurso Nacional de Queijos Curados 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 queijos curados tradicionais Portugueses, alguns deles já com Nomes Qualificados.

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 vínicas, Alheiras, Aperitivos, Azeitonas, Bôlas, Bolo Rei, Bolos especiais de Natal, Carnes, Cervejas, Chocolates, Concentrados de Fruta, Condimentos, Confeitaria, Conservas de Pescado, Doçaria Conventual, Doçaria rica, Doçaria simples, Doces de Fruta, Empadas, Enchidos, Ensacados, Ervas Aromáticas, Folares, Frutos Secados, Frutos Secos, Gelados, Leitão, Licores, Pão, Pastéis, Peças fumadas e outros produtos de salsicharia, Presuntos, Produtos hortícolas secados, Produtos hortícolas secos, 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 dos anos anteriores pelo que recomendamos leitura atenta e integral. E a inscrição é feita apenas por via electrónica.**

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/>

Ficamos ao Vosso dispor para qualquer esclarecimento adicional.

Com os melhores cumprimentos,

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/ORIGIN PORTUGAL



Concurso Nacional de Queijos curados  
Tradicionais Portugueses

## 9º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses Síntese do Regulamento

**Inscrição** – até às 17h30m do dia 15 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** – no CNEMA, em Santarém, até às 17h30m do dia 20 de Março.

**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 1 kg e ser constituída por, pelo menos, duas unidades intactas. Se cada uma exceder 2 kg, 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** – Queijo da Beira Baixa (picante e amarelo); Queijo de Azeitão; Queijo de cabra Transmontano; Queijo de Castelo Branco; Queijo de Évora; Queijo de Nisa; Queijo de São Jorge; Queijo do Pico; Queijo mestiço de Tolosa; Queijo Rabaçal; Queijo Serpa; Queijo Serra da Estrela; Queijo Terrincho; Queijos de ovelha, Queijos de cabra, Queijos de vaca e Queijos de mistura, curados, desde que cumpram os critérios do documento CQ 06. CRITÉRIOS PARA A QUALIFICAÇÃO DE QUEIJOS TRADICIONAIS (rev. 3)

**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.

**Notas: esta síntese não dispensa a leitura completa do Regulamento do Concurso**

**A utilização indevida dos prémios dará lugar a sanções pesadas**



Concurso Nacional de Queijos curados  
Tradicionais Portugueses

# 9º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

## Regulamento<sup>i</sup>

Este concurso de queijos tradicionais portugueses pretende ser uma forma de:

- motivar os produtores para continuarem a respeitar os modos de produção e o uso dos ingredientes tradicionais que permitem manter a qualidade, a genuinidade e a diferença dos produtos tradicionais Portugueses;
- divulgar os genuínos queijos curados tradicionais portugueses.

### A. Regras de Admissão

O concurso está aberto a todos os produtores de queijos curados:

- a) cujos nomes estejam qualificados como DOP/IGP ou como DO/IG, **ou**
- b) que beneficiem do uso da marca colectiva de associação ÉQUALIFICADO, **ou**
- c) que demonstrem cumprir os requisitos constantes do Documento CQ 06 - CRITÉRIOS PARA A QUALIFICAÇÃO DE QUEIJOS TRADICIONAIS (rev. 3), aprovado pela QUALIFICA/ORIGIN PORTUGAL.

**O concurso realizar-se-á no dia 21 de Março de 2019.**

## 1. Categorias de “Queijos” admissíveis a concurso

- Queijo da Beira Baixa (picante e amarelo); Queijo de Azeitão; Queijo de cabra Transmontano; Queijo de Castelo Branco; Queijo de Évora; Queijo de Nisa; Queijo de São Jorge; Queijo do Pico; Queijo mestiço de Tolosa; Queijo Rabaçal; Queijo Serpa; Queijo Serra da Estrela; Queijo Terrincho;

- Queijos de ovelha, Queijos de cabra, Queijos de vaca e Queijos de mistura, curados. Os “queijos” podem apresentar-se tal qual ou com adição dos ingredientes facultativos, referidos no documento CQ 06 - CRITÉRIOS PARA A QUALIFICAÇÃO DE QUEIJOS TRADICIONAIS (rev. 3).

## 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 15 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**



Concurso Nacional de Queijos curados  
Tradicionais Portugueses

### **boa descrição do produto e instruções para preparação/ apresentação do produto para o Concurso.**

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

## **2.2 - Envio e entrega das amostras**

As amostras a submeter a concurso devem ser constituídas por unidades inteiras. A amostra global (constituída por duas ou mais unidades) deve ser do mesmo lote e deve pesar cerca de 1kg. Quando cada unidade exceda os 2 kg, basta uma unidade.

Os queijos apresentados tornam-se propriedade da organização do Concurso. As amostras devem ser enviadas livres de encargos financeiros.

A organização não devolverá nem os queijos rejeitados nem as quantidades sobranes da prova.

As amostras dos queijos premiados poderão ser utilizadas pela Organização para efectuar acções de promoção dos mesmos queijos 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 20 de Março.**

Em qualquer dos casos, deve a embalagem mencionar expressamente e de forma bem visível “produto para o concurso de queijos curados tradicionais”.

## **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



Concurso Nacional de Queijos curados  
Tradicionais Portugueses

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.

## B. Recepção e controlo dos queijos recepcionados

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 **ou a apreciar amostras similares às enviadas a concurso mas adquiridas pela Organização no mercado.**

## 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. Em caso de dúvida, litígio entre provedores ou qualquer outra situação não prevista neste Regulamento, a Organização tentará por todos os meios sanar a situação, não havendo recurso das suas decisões.



Concurso Nacional de Queijos curados  
Tradicionais Portugueses

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, o aspecto ao corte e o odor.

Para efeitos de avaliação olfato-gustativa, dentro de cada categoria, as amostras são distribuídas aleatoriamente, devendo cada elemento do júri avaliar aroma e sabor, textura e outras sensações bucais, persistência e gosto residual.

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 Queijo Vencedor de cada categoria será o que obtiver maior pontuação global. Em caso de empate entre dois ou mais queijos, 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, o que tiver obtido maior pontuação será declarado “O melhor dos melhores” deste 9º 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;



Concurso Nacional de Queijos curados  
Tradicionais Portugueses

- 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 de acordo com as possibilidades dos produtores;
- 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.<sup>ii</sup>
- e) A lista dos Premiados será divulgada junto da Comunicação Social, no site <http://concursosnacionais.pt/> e na app [ptpt.pt](http://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 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 modelo<sup>iii</sup> fornecido pela organização para o efeito.

Este 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 anexa<sup>1</sup>, 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-se 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.

<sup>1</sup> Anexo III



Concurso Nacional de Queijos curados  
Tradicionais Portugueses

## D. Esclarecimentos e contactos

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

Quinta das Cegonhas, Estrada Nacional 3

2001-904 Santarém

E-mail:

Ana Soeiro: [ana.soeiro@qualificaportugal.pt](mailto:ana.soeiro@qualificaportugal.pt)

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

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

Paula Lourenço: [paula.lourenco@qualificaportugal.pt](mailto:paula.lourenco@qualificaportugal.pt)

## 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





Concurso Nacional de Queijos curados  
Tradicionais Portugueses

## 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 nº .....declaro 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



Concurso Nacional de Queijos curados  
Tradicionais Portugueses

- 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.