



Santarém, 20 de Março de 2024

Assunto: **11º Concurso Nacional de Sal Tradicional Português**

Ex.mos Senhores,

A **09 de Abril de 2024** decorrerá o **11º Concurso Nacional de Sal Tradicional Português** que o CNEMA realiza em conjunto com a Qualifica/oriGIn Portugal – que assume a respectiva Direcção.

Neste contexto remetemos Regulamento Específico e informamos que o Regulamento Geral de todos os concursos, tal como os documentos de inscrição, estão disponíveis no site do CNEMA (www.cnema.pt), no site específico www.concursosnacionais.pt e no site da QUALIFICA (www.qualificaportugal.pt)

Recomendamos leitura atenta e integral do Regulamento GERAL e deste Regulamento Específico. A inscrição é feita apenas por via electrónica.

REGULAMENTO ESPECÍFICO

1. Inscrição – até às 17h00m do dia 05 de Abril de 2024, feita exclusivamente por via electrónica através dos sites www.concursosnacionais.pt , www.cnema.pt ou www.qualificaportugal.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 (75€ + IVA).

2. Entrega das amostras – até às 17h00m do dia 08 de Abril de 2024, no CNEMA, em Santarém.

3. Amostras - As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote normal. A amostra a deve pesar pelo menos 0,5kg e ser constituída por, pelo menos, duas 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, mas adquiridas pela Organização, no mercado.

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.



4. Categorias de Sal admissíveis a Concurso

São admissíveis as seguintes categorias de sal resultante directamente do processo de evaporação natural da água do mar ou de soluções aquosas de sal-gema (naturais ou artificiais), ou da mineração convencional de formações cristalinas de sal-gema, ou seja, de sal tal qual:

- a) **Sal marinho**
- b) **Sal de fontes salinas**
- c) **Sal-gema**
- d) **Flor de sal,**

estremes ou aromatizados com quaisquer produtos de origem vegetal (hortícolas secos, especiarias, plantas aromáticas, vinhos, etc.) que demonstrem também eles cumprir os requisitos constantes do Documento **CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS**, aprovado pela QUALIFICA/ORIGIN PORTUGAL, designadamente os relativos à não utilização de aditivos e de auxiliares tecnológicos.

É ainda admitido o Sal Líquido, obtido exclusivamente a partir da água-mãe das salinas.

5. Esclarecimentos e contactos

- Esclarecimentos de natureza técnica (inscrições, categorias, tipos de produtos, datas de entrega de amostras, produtos admissíveis, etc.):

Paula Lourenço 913 299 961 paula.lourenco@qualificaportugal.pt

- Outros esclarecimentos (pagamento de inscrição, recibos, horário de funcionamento, etc.):

Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A.
Quinta das Cegonhas, Estrada Nacional 3,
2000-471 Santarém
Tel.: 243 300 300

E-mail:

Carla Rosa: carlarosa@cnema.pt

David Gomes: dgomes@cnema.pt

Nota

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.



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.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses 2023/2024



Os **Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses** nasceram há mais de 15 anos, com o objectivo de qualificar, valorizar e divulgar os melhores produtos tradicionais na área alimentar.

Os critérios de participação são simples e, tal como o nome indica, assentam sobretudo na tradição e na não utilização de aditivos alimentares. Pretendemos avaliar produtos genuínos e com a tradição de sempre.

Como sabemos que a evolução não pára e, existem momentos em que é preciso inovar, criámos categorias de inovação, para produtos que, inovando, cumpram os critérios gerais e possam, também, ser abrangidos e concorrer.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

Regulamento Geral



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

1. Objectivos

Os objectivos dos Concursos Tradicionais Portugueses são: premiar, promover, valorizar e divulgar os produtos tradicionais, genuínos e exclusivamente produzidos em Portugal.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

2. Regras de Admissão

Os concursos estão abertos a todos os produtores que demonstrem cumprir, conforme regulamento específico de cada concurso, os requisitos constante do critério técnico, aprovado pela Qualifica oriGIn Portugal.

Não é admissível o uso de aditivos e de auxiliares tecnológicos em nenhum produto que se candidate a concurso, excepto quando especificamente previsto e autorizado em cada critério.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

3. Valor de inscrição e forma de pagamento

Cada produto inscrito paga um valor de **75,00€**, acrescido de **IVA** à taxa legal em vigor (**23%**).

O pagamento pode ser feito através de:

Cheque à ordem do CNEMA

Transferência Bancária

Caixa Geral de Depósitos – NIB: 0035.0726.00049331630.50

BPI – NIB: 0010.0000.01628530001.82



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

3. Valor de inscrição e forma de pagamento (continuação)

- 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;



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

3. Inscrição

Cada produtor deve efectuar a inscrição através do link para o efeito existente nos sites:

<https://concursosnacionais.pt/>

<https://www.cnema.pt/>



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

3.1 Inscrição - Procedimento

Ao efectuar a inscrição é solicitado que insira, em formato electrónico, os seguintes documentos:

- a) Comprovativo de licenciamento; ✓
- b) Logótipo da empresa; ✓
- c) Fotografia do produto com qualidade para ser publicado (caso seja premiado); ✓
- d) Rótulo do produto; ✓
- e) Ficha técnica do produto; ✓



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

3.2 Inscrição – Procedimento

No final do formulário de inscrição deverá ler e validar, caso esteja de acordo, os seguintes documentos:

- a) Declaração de conhecimento; ✓
- b) Política de privacidade de dados; ✓
- c) Regulamento geral do concurso; ✓



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

3.3 Inscrição – Procedimento

- a) Deve ainda incluir uma boa descrição do produto e instrução para preparação/apresentação do produto para o concurso.
- b) A inscrição só se considera completa quando todos os elementos anteriores estiverem reunidos e comprovativo de pagamento enviado para : dgomes@cnema.pt
- c) Assim que submeter a inscrição irá receber um email automático com a confirmação de inscrição.
- d) A rejeição da inscrição por razões imputáveis ao produtor não dá direito à devolução do pagamento efectuado.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

3.4 Inscrição – Procedimento

Serão fortemente penalizados (perda de 25% da pontuação obtida) os concorrentes 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.**



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

4. Envio das amostras

- a) As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote de fabrico normal.
- b) Amostras – devem pesar, pelo menos, 0,5 Kg e ser constituídas, pelo menos, por duas unidades intactas;
Bebidas – garrafas com um mínimo de 200 ml e, no total, atingir 1,5 l, pelo menos.

Nota – Casos especiais de quantidades ou de formas de apresentação serão referidos no Regulamento Específico de cada concurso.

Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

4. Envio das amostras (continuação)



- c) Os produtos apresentados tornam-se propriedade da organização do Concurso.
 - d) As amostras devem ser enviadas livres de encargos financeiros.
 - e) A organização não devolverá nem os produtos rejeitados nem as quantidades sobrantes da prova.
- Nota** – Casos especiais de devolução serão referidos no Regulamento Específico de cada concurso.
- f) As amostras dos Produtos Premiados poderão ser utilizados pela Organização para efectuar acções de promoção dos mesmos produtos e/ou do concurso.
 - g) As amostras devem ser entregues no seu material de acondicionamento e estar devidamente identificados com o rótulo do produtor.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

4. Envio das amostras (continuação)

- h) A Organização não pagará quaisquer custos de envio, nem se responsabiliza por eventuais danos sofridos pela amostra durante o transporte.
- i) A Organização responsabiliza-se pela boa conservação das amostras após entrega.
- j) A embalagem da amostra deverá mencionar de forma bem visível “Produto para o concurso de (...).”



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

5. Entrega das amostras

a) A entrega das amostras deve ser feita no:

CNEMA – Centro Nacional de Exposições e Mercados, S.A
Quinta das Cegonhas, Estrada Nacional 3,
2000-471 Santarém

Horário – **09h00 – 12h30 / 14h00 – 17h00**

Horários especiais de entregas poderão constar do Regulamento Específico de cada concurso.

Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

6. Rejeição das amostras



São liminarmente rejeitadas as amostras que, independentemente da causa, não cumpram qualquer das regras atrás definidas, ou as eventualmente constantes em cada Regulamento específico, designadamente:

- a) em termos de tipologia, quantidade, identificação, data e hora de recepção, integridade do produto, apresentação de defeitos visíveis, e ou
- b) as que configurem imitações, contrafacções, evocações ou exploração da reputação de produtos com nomes protegidos ou sejam susceptíveis de induzir o público em erro, nomeadamente sobre a proveniência, origem, natureza ou qualidades essenciais do produto, e ou

Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

6. Rejeição das amostras (continuação)



c) constituam uma utilização abusiva, imitação ou evocação, de uma especialidade tradicional garantida ou configurem uma prática susceptível de induzir o consumidor em erro, ou constituam infracção de direitos de propriedade industrial ou de direitos de autor ou cujos nomes sejam ofensivos da lei, da ordem pública ou dos bons costumes ou, ainda, possam favorecer actos de concorrência desleal, e ou

d) as que tenham descrições insuficientes, fichas técnicas incorrectas ou incompletas ou que remetam para informação não constante do processo de inscrição.

f) 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.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

7. Recepção e controlo dos produtos recepcionados

- a) 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;
- b) organização das listas dos produtos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição;
- c) conservação das amostras em local e a temperaturas adequadas à tipologia de produto;
- d) 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;



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

7. Recepção e controlo dos produtos recepcionados (continuação)

- e) preparação das amostras para a prova, incluindo a colocação em sala de ante-prova, a temperatura adequada;
- f) organização das provas;
- g) 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.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

8. Concurso

A organização reserva o direito de cancelar o concurso caso o total de inscrições seja inferior a cinco.

Nestas circunstâncias, o pagamento da inscrição será devolvido, sendo os concorrentes imediatamente informados para não procederem ao envio das amostras.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

9. 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.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

10. 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.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

10. Organização Prática (continuação)

A avaliação de cada amostra é feita em prova cega, por um júri, dividido ou não em equipas, consoante o número de amostras 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.

A avaliação inicial de cada amostra é feita tendo em conta o aspecto geral 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 a impressão geral.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

10. Organização Prática (continuação)

Características particulares a avaliar poderão constar do Regulamento específico de cada concurso.

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.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

10. Organização Prática (continuação)

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.

Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

11. Prémios



O concurso é organizado por categorias de produtos, sendo atribuídos três prémios:

a) Ouro 

b) Prata 

c) Bronze 

para cada categoria, podendo o júri deliberar não atribuir prémios caso os exemplares submetidos a concurso não atinjam, respectivamente, **85%**, **80%** ou **75%** 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 10.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

11. Prémios (continuação)

De entre os primeiros de cada categoria, o que tiver obtido maior pontuação será declarado “O melhor dos melhores”.

Aos produtos que tiverem uma pontuação igual ou superior a 95% será atribuída a denominação de “Jóia da Coroa”.

No prazo máximo de quinze 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.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

11. Prémios (continuação)

Em 2023/2024, 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 2024**;

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;

Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

11. Prémios (continuação)



No decurso do **Salão Prazer de Provar 2024**, todos os premiados terão direito a ter os seus produtos, nomes, logótipos e prémios obtidos em exposição apropriada, localizada no sector dos “QUALIFICADOS”, podendo ser organizadas provas mediante inscrição dos produtores e disponibilidade de espaços por parte da Organização;

A lista dos Premiados será divulgada, pelo menos:

- a) junto da Comunicação Social
- b) nos sites <http://concursosnacionais.pt/>, <http://qualificaportugal.pt> , <http://ptpt.pt> , <https://www.cnema.pt/>
- c) e na app ptpt.pt,

Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

11. Prémios (continuação)



A Colares Editora associa-se a esta iniciativa oferecendo um livro ao Melhor dos Melhores.

A organização só divulga publicamente o nome dos premiados, o produto premiado e o prémio obtido.

Os premiados que queiram beneficiar dos stands da FNA2024 deverão apresentar a sua intenção de participação até 03 de Maio de 2024, junto do CINEA.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

12. Formas de utilização dos prémios

Tal como consta do formulário de inscrição, aceite pelos concorrentes, há regras estritas para uso dos modelos e diplomas emitidos pela Organização dos Concursos.

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 fornecido pela organização para o efeito.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

12. Formas de utilização dos prémios (continuação)

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

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 efectuar no ano seguinte.**

Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

12. Formas de utilização dos prémios (continuação)



Quer os Diplomas quer as medalhas atribuídos pela Organização podem constar em Guias, sites, ou quaisquer outros veículos publicitários. No entanto, só podem ser utilizados na íntegra, não sendo admissível eliminar ou acrescentar declarações, imagens, etc.

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.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

13. 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 ou falsas declarações.**

A organização obriga-se a informar desta decisão quer o concorrente afectado quer os membros do júri.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

13. Desclassificação (continuação)

Os concorrentes afectados, após serem notificados pela Organização, deverão deixar, de imediato, de apor nos seus produtos os modelos dos prémios obtidos e de usar o Diploma correspondente.

A organização retirará a referência a tais prémios nas comunicações electrónicas, sites, aplicações, etc. e poderá, mesmo, emitir Comunicados públicos informando da retirada e das suas razões.

Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

14. Esclarecimentos e contactos



Esclarecimentos de natureza técnica (inscrições, categorias, tipos de produtos, datas de entrega de amostras, produtos admissíveis, etc.):

Paula Moniz – 913299961 paula.lourenco@qualificaportugal.pt

Outros esclarecimentos (pagamento de inscrição, recibos, horário de funcionamento, etc.):

Carla Rosa - 243 300 300 carlarosa@cnema.pt

David Gomes – 243 300 300 dgomes@cnema.pt