



Santarém, 07 de Fevereiro de 2025

Assunto: **14º Concurso Nacional de Doçaria Rica Tradicional Portuguesa**

Ex.mos Senhores,

A **11 de Março** decorrerá o **14º Concurso Nacional de Doçaria Rica Tradicional Portuguesa** 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 04 de Março, 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 (**85€ + IVA**)

2. Entrega das amostras – até às 17h00m do dia 10 de Março, no CNEMA, em Santarém.

3. Amostras - As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote de fabrico normal. A amostra a submeter a concurso deve pesar pelo menos 0,5 kg 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 Doçaria Rica admissíveis a Concurso

- Pão de ló de Ovar;
- queijadas;
- pastéis;
- tortas;
- pudins;
- bolos de fatia ou de forno;
- doces de colher.

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

Para efeitos deste concurso, entende-se por “doce rico tradicional” o conjunto dos produtos de pastelaria, confeitariaⁱ ou de transformação de produtos hortofrutícolasⁱⁱ, 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 e que, pelos ingredientes utilizados, sejam considerados como “pastelaria rica (ovos, frutos secos e secados, recheios com doces de ovos, etc).

São ainda admissíveis os doces que, não cumprindo os requisitos anteriores sejam produzidos a partir de matérias-primas tradicionais.

Em qualquer dos casos, a título excepcional, é admissível a utilização de certas matérias-primas manifestamente não produzidas em Portugal como o açúcar e as especiarias, desde que expressamente referidas em cada receita original.

Os “recheios” (e seus ingredientes) têm que corresponder aos mesmos princípios relativos ao uso exclusivo de matérias-primas e de modos de produção

tradicionais, privilegiando-se o uso de azeite, banha e manteiga em detrimento de margarinas e sendo interdito o uso de aditivos ou de auxiliares tecnológicos.

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.



Não são admitidos os doces que sejam considerados como específicos da Páscoa, do Natal, conventuais ou simples. O mesmo produto não pode apresentar-se, por ano, a mais do que um concurso organizado pelo CNEMA/QUALIFICA/oriGIn Portugal.

5. Esclarecimentos e contactos

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

Paula Moniz Tel 913 299 961 (Chamada para a Rede Móvel Nacional)
paula.moniz@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 (Chamada para a Rede Fixa Nacional)

E-mail:

Carla Rosa: carlarosa@cnema.pt

David Gomes: dgomes@cnema.pt

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 2025

Qualifica
oriGIn·PT



Centro Nacional de Exposições



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 2025



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 as condições constantes do regulamento específico de cada concurso, incluindo, quando aplicável, 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 regulamento específico.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

3. Valor de inscrição e forma de pagamento

Cada produto inscrito paga um valor de 85,00€, acrescido de IVA à taxa legal em vigor (23%).

O pagamento pode ser feito através de:

Transferência Bancária

Caixa Geral de Depósitos – NIB: 0035.0726.00049331630.50

BPI – NIB: 0010.0000.01628530001.82



Centro Nacional de Exposições



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 comprovativo da transferência bancária, devidamente identificado com o nome do concorrente;
- Depois de recebido o pagamento será emitido, pelo CNEMA, um recibo comprovativo;
- Após a inscrição e pagamento, a organização não devolve o valor, caso as amostras não compareçam a concurso, independentemente da causa;



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/>

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



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 da unidade produtiva; ✓
- 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) Assim que submeter a inscrição irá receber um email automático com a confirmação de ter sido recebida a inscrição.
- c) A inscrição só se considera completa quando todos os elementos anteriores estiverem reunidos e o comprovativo do pagamento tiver sido enviado para : dgomes@cnema.pt
- 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



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 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 é liminarmente rejeitada, sem devolução do custo de inscrição



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 e devem vir identificadas como se fossem para o mercado, designadamente com a rotulagem completa.

b) Amostras – devem pesar, pelo menos, 0,5 Kg (excepto quando o regulamento específico determine de outra forma) e ser constituídas, pelo menos, por duas unidades intactas;
Bebidas – A amostra deve ser constituída, pelo menos, por duas unidades intactas e devidamente rotuladas. A quantidade total deve atingir 1l, 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 Nacional 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

6. Rejeição das amostras (continuação)

c) constituam uma utilização abusiva, imitação ou evocação, de uma especialidade tradicional garantida, e ou

d) 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

e) 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 grupos, 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 constante do regulamento específico 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, 90%, 80% 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 parâmetros avaliados, os quais diferem consoante o produto.



Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

11. Prémios (continuação)

Nos concursos em que existam várias categorias, de entre os primeiros de cada categoria, o que tiver obtido maior pontuação será declarado “O melhor dos melhores”.

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 2025, 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 2025;

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 2025, 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) junto das Autarquias onde tenham a sede social os premiados;
- c) nos sites <http://concursosnacionais.pt> , <http://qualificaportugal.pt> , <https://www.cnema.pt/> e <https://www.ptpt.pt/>
- d) [nas páginas das redes sociais da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL \(Facebook, LinkedIn, Whatsapp, etc\) e da PTPT.PT](#)

Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses

11. Prémios (continuação)



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

Não são divulgadas, a título público ou particular, nem listas de concorrentes nem pontuações obtidas nem avaliações em cada parâmetro nem parâmetros avaliados.

Os premiados que queiram beneficiar dos stands da FNA2025 deverão apresentar a sua intenção de participação até 03 de Maio de 2025, junto do CNEMA.

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 (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.moniz@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



Centro Nacional de Exposições