



Santarém, 29 de Novembro de 2019

Exmos. Senhores,

A 6 de março decorrerá a 11ª edição do Concurso Nacional de Mel, que a Feira Nacional de Agricultura/Feira do Ribatejo realiza em conjunto com a FNAP – Federação Nacional dos Apicultores de Portugal.

Os resultados das edições anteriores atestam o interesse de um Concurso deste nível, não só pelo número de participantes, mas também pela qualidade dos produtos apresentados, tendo nas anteriores edições sido levados a concurso mais de 410 méis de 205 produtores e organizações.

O objectivo principal do Concurso é dar a conhecer e premiar os méis portugueses de elevada qualidade, contribuindo para a sua promoção e divulgação, junto dos consumidores. Associada a este facto, está também a preservação de um conjunto de saberes, técnicas, usos e costumes, diretamente relacionados com a qualidade dos produtos apresentados e que importa preservar.

Este Concurso enquadra-se no âmbito de um conjunto de iniciativas promovidas pelo CNEMA, onde se incluem os Concursos Nacionais de Aguardentes não Vínicas, Alheiras, Azeite, 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, Licores, Queijos, Sal e Condimentos, Sidras Tradicionais e Cervejas Artesanais, Gelados, Vinagres e o Salão Prazer de Provar, integrado na Feira Nacional de Agricultura / Feira do Ribatejo, que se realizará de 6 a 14 de Junho, cujo tema é “A Água”.

Julgamos estarem reunidas as condições necessárias para que o êxito desta iniciativa esteja desde já assegurado. A Vossa participação contribuirá para o prestígio de um evento que pretendemos fazer cada vez melhor.

Neste contexto, remetemos os respetivos Regulamentos, ficando ao Vosso dispor para qualquer esclarecimento adicional.

Com os melhores cumprimentos.

Vasco Gracias
Director Executivo



11º Concurso Nacional de Mel

Regulamento

A Feira Nacional da Agricultura / Feira do Ribatejo e a Federação Nacional dos Apicultores de Portugal, no âmbito do Salão Prazer de Provar realizam o 11º Concurso Nacional de Mel, em prova cega, pretendendo dar a conhecer e valorizar a qualidade, a especificidade e a diversidade do mel produzido em Portugal.

1. Participantes Admitidos

- a) Podem participar todos os apicultores em nome individual ou coletivo, registados em Portugal de acordo com o previsto no Decreto-Lei nº 203/2005 de 25 de Novembro.
- b) Podem ainda participar todas as empresas que se dediquem a comercialização de produtos apícolas, desde que detentores de estabelecimento devidamente licenciado ao abrigo do Decreto-Lei nº 1/2007 de 2 de Janeiro.

2. Lotes

- a) Cada mel a Concurso deverá ser proveniente de um lote de quantidade não inferior a 300 Kg com características homogéneas.
- b) Pode o júri, se justificado, recorrer a métodos analíticos que incluem a utilização de sensores químicos e biossensores, para confirmar a informação prestada pelo concorrente. Os resultados são confidenciais e não serão divulgados.

3. Exclusões

- a) Apenas serão admitidos méis constituídos por lotes oriundos de produção nacional, sendo excluídos os constituídos por lotes de diferentes proveniências, e aqueles cuja proveniência não possa ser identificada.
- b) São motivos de exclusão do 11º Concurso Nacional de Mel, sem direito a reembolso do valor da inscrição:
 - i) Amostras que não correspondam a mel nos preceitos regulamentares do Decreto-Lei nº 214/2003 de 18 de Setembro.
 - ii) Mel que não se apresente isento de quaisquer aditivos ou contaminantes.
 - iii) Mel que contenha substâncias que possam representar perigo para a saúde humana.
 - iv) Mel de origem não nacional ou cuja proveniência não possa ser identificada.

4. Prazos de Envio

- a) A inscrição encontra-se oficializada após receção do mel até dia 21 de fevereiro de 2020, pelo correio (data do envio) ou entregues em mão, acompanhados do respetivo Boletim de Inscrição (Anexo 1); Ficha de Produto (Anexo 2) e Declaração do Modo de Obtenção MPB (Anexo 3), em envelope fechado, na seguinte morada:



Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A.
Secretariado do Concurso Nacional de Mel 2020
Quinta das Cegonhas – Apartado 331
2001-904 Santarém

5. Amostras

- a) Cada produtor poderá concorrer com um ou mais méis de diferentes classes e categorias, devendo para cada um ter um lote constituído de acordo com o nº 2 deste regulamento.
- b) Cada produtor poderá concorrer com três méis dentro de uma mesma classe, devendo para cada um ter um lote constituído de acordo com o nº 2 deste regulamento.
- c) Cada concorrente deverá entregar três embalagens de 500 g de cada mel a Concurso, uma rotulada para promoção e duas não rotuladas para prova. Para o caso de ser premiado, a embalagem rotulada destinar-se-á para exposição durante o Salão Prazer de Provar e outras ações de promoção. As embalagens não rotuladas constituem a amostra para a prova sensorial, e a submeter a controlo segundo os parâmetros constantes no Decreto-Lei nº 214/2003 de 18 de Setembro, com carácter de exclusão do Concurso, bem como a suprir um eventual extravio ou necessidade de contra análise. Os resultados são confidenciais e não serão divulgados.
- d) A colheita de amostras é da responsabilidade de cada concorrente.
- e) Os méis destinados a concurso de Mel em Modo de Produção Biológico, deverão ainda estar certificados como tal pelas entidades certificadoras competentes, de acordo com o Anexo 3.
- f) Cada concorrente deverá liquidar no ato de inscrição valores correspondentes às modalidades a que concorrem:
 - (i) Um mel a concurso – correspondendo a Inscrição Simples no Boletim de Inscrição.
 - (ii) Dois ou mais méis a concurso – correspondendo a Inscrição Múltipla no Boletim de Inscrição.
 - (iii) Os valores previstos no Boletim de Inscrição correspondem a valores unitários por referência / lote submetido a concurso.

6. Júri

- a) O Concurso Nacional de Mel designa os membros do Júri em colaboração com a Federação Nacional de Apicultores de Portugal, os quais são selecionados em função da sua capacidade reconhecida no sector do mel, que avaliarão todos os méis em prova cega.



- b) O Júri é constituído por 9 a 15 elementos, entre os melhores especialistas reconhecidos em matéria de degustação pela sua competência no sector da produção e comercialização.
- c) O número total de jurados é fixado em função do número de amostras apresentadas a concurso.

7. Ficha de Prova

- a) A ficha de prova (Anexo 4) utilizada baseia-se no Decreto-Lei nº 214/2003 de 18 de Setembro, e encontra-se informaticamente adaptada pela organização.
- b) Apenas serão atribuídos prémios aos méis a que for atribuída uma classificação mínima correspondente a 75% da pontuação máxima obtida no concurso, ou seja, a pontuação do vencedor.

8. Categorias e Classes

- a) Cada amostra só pode estar inscrita numa categoria.
- b) Serão consideradas **3 (três) Categorias** em Concurso classificadas pelo modo de produção: «**Mel**» e «**Mel proveniente de Modo de Produção Biológico**» e «**Mel Cremoso**».
- c) Para cada **Categoria** serão consideradas as **10 (dez) Classes** classificadas pela origem floral: «**Mel de ...**» e «**Mel Multifloral**». As origens florais consideradas são as seguintes:
 - i) Alecrim (*Rosmarinus officinalis*)
 - ii) Castanheiro (*Castanea sativa*)
 - iii) Eucalipto (*Eucalyptus* spp.)
 - iv) Incenso (*Pittosporum undulatum*)
 - v) Laranjeira (*Citrus* spp.)
 - vi) Medronheiro (*Arbutus unedo*)
 - vii) Rosmaninho (*Lavandula* spp.)
 - viii) Soagem (*Echium plantagineum*)
 - ix) Urzes (*Erica* spp.)
- d) Entende-se por «**Mel Cremoso**» o mel sujeito a malaxamento, e não o Mel naturalmente cristalizado.
- e) Todas as amostras submetidas ao Concurso na Categoria de «**Mel proveniente de Modo de Produção Biológico**», às quais não possa ser verificada a certificação por OPC reconhecido, serão automaticamente incluídas na Categoria de «**Mel**» na Classe correspondente.
- f) A identificação da classe de proveniência floral, a que o mel concorre é da inteira responsabilidade do concorrente. Esta classificação destina-se a permitir a avaliação e classificação dos méis a Concurso por parte do júri, relativamente à sua origem floral.



- g) Pode o júri, se justificado, recorrer a métodos analíticos que incluem a utilização de sensores químicos e biossensores, para confirmar a proveniência floral indicada pelo concorrente. Os resultados são confidenciais e não serão divulgados.
- h) Todas as amostras submetidas ao Concurso, às quais não seja confirmada a Classe inscrita no Anexo 2 – Ficha de Produto por aplicação da alínea anterior serão automaticamente incluídas na Classe «**Mel Multifloral**» da Categoria correspondente.

9. Prémios

- a) O Júri selecionará os três melhores méis, nas categorias a concurso descritas no ponto 6, aos quais atribuirá três medalhas por categoria, distribuídas da seguinte forma:
 - 1º Prémio – Medalha de Ouro
 - 2º Prémio – Medalha de Prata
 - 3º Prémio – Medalha de Bronze
- b) O mel mais pontuado em ambas as categorias será ainda distinguido cumulativamente com o prémio de **Mel do Ano 2020**.
- c) Sempre que a quantidade de amostras em concurso para cada classe seja inferior a 3 (três) será atribuída a **Menção Honrosa** ao melhor mel das Classes previstas no n.º 6, para cada Categoria.
- d) A Menção Honrosa deve permitir que seja utilizada no rótulo a inscrição (em modelo semelhante ao das medalhas) “**Concurso Nacional de Mel 2020 – Menção Honrosa – Mel de ...**”
- e) As origens florais consideradas são os seguintes:
 - i) Alecrim (*Rosmarinus officinalis*)
 - ii) Castanheiro (*Castanea sativa*)
 - iii) Eucalipto (*Eucalyptus spp.*)
 - iv) Incenso (*Pittosporum undulatum*)
 - v) Laranjeira (*Citrus spp.*)
 - vi) Medronheiro (*Arbutus unedo*)
 - vii) Rosmaninho (*Lavandula spp*)
 - viii) Soagem (*Echium plantagineum*)
 - ix) Urzes (*Erica spp.*)
- f) Além das medalhas, os prémios a atribuir aos três primeiros classificados de cada classe e ao «**Mel do Ano 2020**» constam do seguinte:
 - i) Diploma
 - ii) Promoção no Guia de Produtos premiados da Feira Nacional de Agricultura / Feira do Ribatejo 2020.



- iii) Exposição da embalagem no Salão Prazer de Provar.
- iv) Disponibilização de medalhas autocolantes, a colocar no rótulo, em formato digital.
- v) O premiado “**Mel do Ano 2020**” poderá beneficiar de um stand tipo gratuito no Salão Prazer de Provar.
- vi) Os premiados que tenham obtido Medalhas de Ouro, Medalhas de Prata e Medalhas de Bronze poderão beneficiar de uma redução, respetivamente, de 30%, de 20 % e 10% no custo do stand incluído no Salão Prazer de Provar.

10. Regras Gerais

- a) O Concurso decorrerá no CNEMA, e o resultado será divulgado pela Organização, sendo os prémios entregues durante a Feira Nacional de Agricultura 2020 em data, hora e local a designar.
- b) As decisões tomadas pelo júri não terão direito a recurso.
- c) Toda a informação declarada no Boletim de Inscrição, Ficha de Produto e Declaração de Modo de Obtenção MPB (Anexos do presente Regulamento) é da inteira responsabilidade dos respetivos signatários.
- d) Todo o Mel a concurso reverterá para a Organização.
- e) Os resultados de testes analíticos realizados assim como os resultados das fichas de prova são confidenciais e não serão divulgados.
- f) As informações de suporte à Exclusão de Méis previstas no N.º 3 – alínea b) i), ii) e iii) – deste Regulamento serão comunicadas às Autoridades competentes.
- g) De acordo com o disposto no RGPD (Regulamento Geral de Proteção de Dados), dados recolhidos serão incorporados no ficheiro de dados pessoais das entidades organizadoras, com a finalidade de relações de âmbito comercial, estudos e divulgação dos seus programas e atividades ou outras informações do CNEMA ou da FNAP. Os concorrentes poderão exercer os direitos de acesso e conhecimento dos dados registados, retificação e eliminação através de comunicação escrita dirigida ao CNEMA e/ou à FNAP, ou comunicação eletrónica para o e-mail dpo@cnema.pt e info@fnap.pt respetivamente.
- h) Os casos omissos no presente regulamento serão resolvidos de modo irrevogável pela Organização.
- i) A participação neste Concurso implica a íntegra aceitação do presente regulamento.



11º Concurso Nacional de Mel

Anexo 1

Boletim de Inscrição

(a emitir até 21 de Fevereiro 2020)

Designação do Concorrente _____

NIF / NIPC _____

Residente/Com Sede em _____

Código Postal _____ - _____ Telemóvel _____

Pessoa de contacto: _____ Telefone _____

E-mail: _____

Exploração Sede de produção localizada em _____

Freguesia: _____ Concelho: _____

Estabelecimento Licenciado nº _____ Nº Registo de UPP: _____

PAGAMENTO

Marcar com um *

		Qtde	Preço Unitário		
<input type="checkbox"/>	Inscrição simples 24.11.2019 a 21.02.2020	(52,84€ + IVA)	1	x 65,00 €	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	Inscrição múltipla 24.11.2019 a 21.02.2020	(40,65€ + IVA)	<input type="text"/>	x 50,00 €	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
IVA (incluído à taxa em vigor)				TOTAL €	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>

Desejo efetuar o pagamento em:

Cheque N.º _____

Banco: _____

Transferência Bancária realizada em _____ / _____ / 20____

CGD IBAN: PT50 0035 0726 0004 9331 6305 0

BPI IBAN: PT50 0010 0000 0162 8530 0018 2

Mais declaro ter tomado conhecimento do Regulamento do Concurso Nacional de Mel e aceito as condições, sem nenhuma reserva.

(Localidade e Data) _____, _____ de _____ de 20____.

(Assinatura) _____

Notas:

- A inscrição só é efetiva quando acompanhada do respetivo pagamento
- Depois de recebido o pagamento será emitido um recibo comprovativo emitido pelo CNEMA



11º Concurso Nacional de Mel

Anexo 2

Ficha de Produto

(a emitir até 21 de fevereiro de 2020)

Designação do Concorrente _____

Marca Comercial: _____

CATEGORIA A CONCURSO:

CLASSE

<input type="checkbox"/> Mel	Lote	Lote	Lote	Concelho / Freguesia de Produção
Alecrim (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	_____	_____	_____	_____
Castanheiro (<i>Castanea sativa</i>)	_____	_____	_____	_____
Eucalipto (<i>Eucalyptus</i> spp.)	_____	_____	_____	_____
Incenso (<i>Pittosporum undulatum</i>)	_____	_____	_____	_____
Laranjeira (<i>Citrus</i> spp.)	_____	_____	_____	_____
Medronheiro (<i>Arbutus unedo</i>)	_____	_____	_____	_____
Rosmaninho (<i>Lavandula</i> spp)	_____	_____	_____	_____
Soagem (<i>Echium plantagineum</i>)	_____	_____	_____	_____
Urzes (<i>Erica</i> spp.)	_____	_____	_____	_____
Multifloral	_____	_____	_____	_____
<input type="checkbox"/> Mel Cremoso				
Alecrim (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	_____	_____	_____	_____
Castanheiro (<i>Castanea sativa</i>)	_____	_____	_____	_____
Eucalipto (<i>Eucalyptus</i> spp.)	_____	_____	_____	_____
Incenso (<i>Pittosporum undulatum</i>)	_____	_____	_____	_____
Laranjeira (<i>Citrus</i> spp.)	_____	_____	_____	_____
Medronheiro (<i>Arbutus unedo</i>)	_____	_____	_____	_____
Rosmaninho (<i>Lavandula</i> spp)	_____	_____	_____	_____
Soagem (<i>Echium plantagineum</i>)	_____	_____	_____	_____
Urzes (<i>Erica</i> spp.)	_____	_____	_____	_____
Multifloral	_____	_____	_____	_____
<input type="checkbox"/> Mel proveniente de Modo de Produção Biológico				
Alecrim (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	_____	_____	_____	_____
Castanheiro (<i>Castanea sativa</i>)	_____	_____	_____	_____
Eucalipto (<i>Eucalyptus</i> spp.)	_____	_____	_____	_____
Incenso (<i>Pittosporum undulatum</i>)	_____	_____	_____	_____
Laranjeira (<i>Citrus</i> spp.)	_____	_____	_____	_____
Medronheiro (<i>Arbutus unedo</i>)	_____	_____	_____	_____
Rosmaninho (<i>Lavandula</i> spp)	_____	_____	_____	_____
Soagem (<i>Echium plantagineum</i>)	_____	_____	_____	_____
Urzes (<i>Erica</i> spp.)	_____	_____	_____	_____
Multifloral	_____	_____	_____	_____

Marcar com um *

- Declaro que o Mel identificado que submeto a concurso é de origem portuguesa e:
- corresponde a mel nos preceitos regulamentares do Decreto-Lei nº 214/2003 de 18 de Setembro.
 - cada lote representa um mínimo de 300 Kg.
 - apresenta-se isento de quaisquer aditivos ou contaminantes.
 - não contém substâncias que possam representar perigo para a saúde humana.

Mais declaro ter tomado conhecimento do Regulamento do Concurso Nacional de Mel e aceito as condições, sem nenhuma reserva.



11º Concurso Nacional de Mel

Anexo 3

Declaração de Modo de Obtenção MPB

(a emitir até 21 de fevereiro de 2020)

[Minuta da Declaração de conformidade para méis certificados como Modo de Produção Biológico.]

[Organismo Privado de Certificação] _____ com o Código AB____PT reconhecida pelo Gabinete de Planeamento e Políticas, na qualidade de OPC do Operador N.º _____ declara que ao/à Apicultor/Organização de Produtores [Nome do Concorrente] _____ residente/com Sede em _____, _____ - _____ foi certificado de acordo com os procedimentos do Modo de Produção Biológico, o(s) lote(s) de mel abaixo identificados:

Lote	Ano de Colheita	Freguesia	Concelho	Distrito

(Local e Data) _____, _____ de _____ de 20____.

Identificação do declarante

Função

(Assinatura e Carimbo do OPC)



11º Concurso Nacional de Mel

Anexo 4

Ficha de Prova

Posto de Prova _____

Data _____

Série _____

Nome do Proveedor _____

Código da Amostra _____

Assinatura _____

		Mau	Fraco	Mediano	Bom	Muito Bom	Excelente				
Avaliação Visual [1.5] [0.5]	Cor	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Turbidez	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Brilho	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
Sensações Olfativas [2.5] [2.0]	Avaliação global	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Intensidade	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Persistência	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
Sabor – Sensações gustativas e retronasais [4.5] [5.0]	Avaliação global	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Intensidade	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Persistência	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
Sensações Táteis [1.5] [2.5]	Consistência	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
	Cristalização	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
Defeitos [-4.5]	Fermentado	①	②	③	Timol	①	②	③			
	Fumo	①	②	③	[Outro]	①	②	③			
	Químico	①	②	③	_____						

TOTAL
[não preencher]