



Regulamento do Concurso

Provámos e Gostámos! 2024 - 4ª Edição

O Provámos e Gostámos está a crescer e vai ser melhor e maior em **2024!**

Tal como todas as restantes empresas, também nós tivemos que nos adaptar a uma nova realidade, tivemos que nos reinventar e ultrapassar todos os desafios que enfrentamos diariamente.

E tudo isto para promover produtos com qualidade, tradicionais ou não, nacionais ou não!

O consumidor tem o direito a adquirir produtos de qualidade, independentemente da sua origem ou modo de produção. Destinados a regimes alimentares correntes ou especiais, nacionais ou estrangeiros, neste concurso só são premiados aqueles que o júri PROVOU e GOSTOU!

Toda a nossa equipa - desde a organização aos membros do júri – possui uma vasta experiência no que se refere a concursos de produtos alimentares.

Queremos que o **Provámos e Gostámos! 2024** seja uma aposta segura, sobretudo para quem tem a coragem e vontade de participar, expondo os seus produtos a uma prova séria, frente a um júri conhecedor e experiente.

Quais são os objectivos?

- reconhecer e premiar a qualidade dos produtos agro-alimentares e dos pratos gastronómicos;
- promover tais produtos e as empresas que os produzem/comercializam/importam;
- dar a conhecer ao consumidor produtos excelentes, devidamente avaliados em prova cega por um Júri muito competente e independente

O que é que avaliamos?

Vamos avaliar o aspecto geral, o odor, o sabor, a textura e a cor. E, quando aplicável, a crocância, a fluidez, a espuma, a suculência e outros atributos que sejam válidos para um determinado produto específico!



Como é que avaliamos?

Em prova cega! Cada membro do júri recebe uma amostra com um código e sem qualquer referência ao produto ou ao produtor/distribuidor/importador. E faz a sua avaliação pessoal, de forma electrónica, sem influência de ninguém!

Note bem que não avaliamos rótulos nem embalagens ou materiais de acondicionamento.

E a avaliação do júri não é passível de recurso nem de reclamação.

E concorro em que categoria?

Cada concorrente é que escolhe a categoria em que pretende participar. Para além das “categorias normais” (enchidos, queijos, carnes, doces de fruta, doces conventuais, bolachas e biscoitos, pão, vinho, azeite, mel, empadas, licores e outras bebidas espirituosas, chocolates, sopas, frutas, vegetais, prato cozinhado à base de peixe, petisco ...) cada concorrente, na inscrição, deve informar se o seu produto é da Agricultura Biológica, se é destinado a vegetarianos ou a vegans, ou paleos, se se destina a consumidores com uma alimentação particular (diabéticos, celíacos, etc.) se é um Produto Qualificado ou um Produto da Montanha ou um Produto da Quinta ou um “Clean Label”, ou se é um Tradicional com Inovação ou se tem qualquer outro carácter distintivo especial que pretenda ver salientado e apreciado. Em caso de dúvida, pode sempre contactar a organização. Perante erros manifestos, a Organização pode alterar a categoria.

Como se pode participar?

Se é produtor ou tem uma empresa que comercializa ou importa produtos agro-alimentares ou pratos gastronómicos, destinados ao consumidor comum ou a consumidores com preferências específicas, basta fazer a inscrição e trazer o produto no dia/hora indicado pela organização!



Inscrição e Pagamento:

Link de inscrição:

Link Inscrições:

<https://concursoqualifica.qualificaportugal.pt/inscricoes.php?evento=66795f9f8f12c>

Custo da inscrição – por cada amostra + IVA, à taxa legal em vigor

	Membros da QUALIFICA	Não membros da QUALIFICA
Produtores	100,00€ + IVA	150,00€ + IVA
Comerciantes/importadores	200,00€ + IVA	250,00€ + IVA
Distribuidores (produtos com marca própria)	350,00€ + IVA	450,00€ + IVA

Pagamento e Validade da inscrição – O pagamento da inscrição deverá ser feito através de transferência bancária para os seguintes NIB:

CGD: IBAN PT50 0035 0642 0005 5691 7303 7

ou

Crédito Agrícola: IBAN PT50 0045 6290 4028 9358 0457 3

A inscrição só é válida quando acompanhada do respectivo comprovativo de pagamento para o email geral@qualificaportugal.pt, indicando o nome da empresa e o NIF para emissão do respectivo recibo

Nota – Os valores de inscrição para membros da QUALIFICA oriGIn Portugal só são válidos para os membros que têm as cotas em dia.



Data do Concurso - O concurso Provámos e Gostámos 2024 realizar-se-á nos dias 01, 02 e 03 de Outubro de 2024, podendo ser prolongado de acordo com a inscrições recebidas.

Data limite de inscrição - A data limite de inscrição é 20 de Setembro de 2024, até às 17h00.

Data para entrega das amostras – Os interessados serão contactados individualmente pela organização para agilizar a data concreta para a entrega de cada amostra.

Local de entrega das amostras – Escola Superior Agrária de Santarém – Quinta do Galinheiro – S. Pedro, Freguesia S. Salvador 2001 – 904 Santarém

Condições de entrega das amostras - A amostra global (constituída por quatro ou mais unidades) deve ser do mesmo lote e deve pesar cerca de 1 kg.

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

A organização não devolverá nem as peças rejeitadas nem as quantidades sobranes 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.

Rejeição das 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 ou

- as que configurem imitações, contrafacções, evocações ou exploração, enfraquecimento ou diluição da reputação de nomes protegidos (DOP ou IGP ou IG) ou sejam susceptíveis de induzir o público em erro, nomeadamente sobre a proveniência, origem, natureza ou qualidades essenciais do produto, ou 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

- 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.

Contactos – 913299961

Email – paula.moniz@qualificaportugal.pt

Organização do Concurso

Este concurso conta com a participação de júri profissional e credenciado.

É composto por 5 a 20 elementos e as provas são realizadas em salas próprias para análise sensorial.

E os prémios?

Só divulgamos os nomes dos produtos e das empresas que obtiveram prémios. Mas todos os concorrentes recebem cópia dos comentários do júri em relação ao seu produto.

As amostras que obtiverem a pontuação de 75% dos pontos possíveis recebem o Diploma PROVAMOS & GOSTAMOS 2024!, bem como o modelo da medalha específica para usar no próprio produto ou na publicidade ao mesmo.

As amostras que obtiverem a pontuação de 90% dos pontos possíveis recebem o Diploma PROVAMOS & GOSTAMOS MUITO 2024!, bem como a medalha específica para usar no próprio produto ou na publicidade ao mesmo.



Os DIPLOMAS serão entregues em cerimónia pública e os premiados podem usar durante 2 anos, nas suas embalagens, as menções e as medalhas recebidas. Na publicidade as menções podem ser usadas indefinidamente tal como os diplomas podem ser expostos enquanto considerado útil.

Os premiados terão menção especial no site do Concurso (<https://provamossegostamos.pt/>)

O Guia dos Vencedores será organizado por categorias e divulgado junto da Comunicação Social, dos meios profissionais específicos e do público em geral.

Os premiados na categoria de produtos tradicionais serão também divulgados na app PTPT (<https://www.ptpt.pt/>)