



PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 - CHARCUTARIA REGULAMENTO

O **PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA**, promovido pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) em parceria com a Academia da Charcutaria, obedecerá às regras e condições estabelecidas no presente Regulamento.

1. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 1.1 Somente participarão do PRÊMIO BRASIL ARTESANAL 2023 - CHARCUTARIA, os(as) produtores(as) rurais de salame artesanal, pessoa física ou jurídica, residente/sediada no território brasileiro.
- 1.2 Os (As) produtores(as) rurais devem atender ao disposto no Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022, e no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas eventuais alterações, assim como às demais legislações estaduais e/ou municipais afins.
- 1.3 Estará apto a participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA os produtos artesanais submetidos a algum tipo de registro em órgãos de inspeção oficial (Inspeções Federal, Estadual, Distrital, Municipal ou consórcios).
- 1.4 O SALAME TIPO ITALIANO ARTESANAL deve atender às definições do produto e especificações constantes no item 4 deste Regulamento.
- 1.5 Estão impedidos de participar do Prêmio CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA aqueles que:
 - a. direta ou indiretamente, total ou parcialmente, tenham contribuído na elaboração e/ou organização deste Regulamento e/ou do Prêmio CNA BRASIL ARTESANAL 2023 - CHARCUTARIA;
 - b. parentes em primeiro e/ou em segundo grau (em linha reta e/ou em linha colateral) dos membros da Comissão Julgadora.
- 1.6 Para participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA, o(a) produtor(a) rural deve:
 - a. realizar sua inscrição conforme previsto no item 3 deste Regulamento.

2. DO CRONOGRAMA

2.1 O PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA observará o seguinte cronograma:

ETAPAS	PRAZOS
Inscrições pelo site do <i>Sistema CNA/SENAR</i>	de 07 de fevereiro a 05 de março
Envio de amostras, via Correios® ou empresa transportadora (data de postagem/envio), para avaliação pelo Júri Técnico ¹	a partir de 06 de março
Data limite para o recebimento das amostras pela equipe organizadora, independentemente da data de postagem	31 de março
Avaliação pelo Júri Técnico e tabulação dos resultados	de 04 a 11 de abril
Divulgação pública, pelo site e mídias sociais da CNA (www.cnabrasil.org.br), dos 07 (sete) finalistas, classificados para a etapa de avaliação pelo Júri Popular	a partir de 17 de abril
Envio de amostras dos 07 (sete) produtos finalistas via Correios® ou empresa transportadora (data de postagem/envio), para avaliação pelo Júri Popular	a partir de 17 de abril
Data limite para o recebimento das amostras pela equipe organizadora	30 de abril
Avaliação sensorial pelo Júri Popular, avaliação das histórias e tabulação dos resultados	de 01 a 06 de maio
Divulgação oficial do resultado final e premiação	a definir

¹ As amostras enviadas para avaliação pelo Júri Técnico, que chegarem à CNA após o dia 31 de março de 2023, serão automaticamente desclassificadas (item 6.1, deste Regulamento), independentemente da data da postagem.

2.2 A CNA poderá alterar o cronograma a qualquer momento, por meio de avisos na página do *Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/SENAR*: <https://www.cnabrasil.org.br/artesanaisetradicionais/>.

3. DA INSCRIÇÃO

3.1 O(A) produtor(a) que se inscrever no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA é responsável pela idoneidade das informações fornecidas a respeito de seu(s) produto(s).

3.2 O(A) produtor(a) de SALAME TIPO ITALIANO ARTESANAL poderá inscrever apenas 01 (um) produto para participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA.

3.3 As inscrições serão feitas *online*, no endereço eletrônico <https://www.cnabrasil.org.br/artesanaisetradicionais>, por meio do preenchimento da Ficha de Inscrição do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA (Anexo I).

- 3.4 No ato de sua inscrição, o(a) produtor(a) deve observar o disposto nos itens 12.1, 12.2 e 12.3 deste Regulamento, anexando, se for o caso, a documentação necessária ali especificada.
- 3.5 O período de inscrição é de 06 de fevereiro de 2023 a 05 de março de 2023.

4. DA DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS E SUAS ESPECIFICAÇÕES

- 4.1 SALAME TIPO ITALIANO: produto cárneo industrializado, elaborado de carnes suínas ou suínas e bovinas, toucinho, adicionado de ingredientes, moídos em granulometria média entre 6 e 9 mm, embutidos em envoltórios naturais ou artificiais, curado, defumado ou não, fermentado, maturado e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.

* **Nota:** a presença de "mofos" característicos é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

5. DAS AMOSTRAS E DE SEU ENVIO

- 5.1 O(a) produtor(a) deverá enviar 02 (duas) amostras do produto inscrito, com um peso mínimo de 400 gramas (cada), embaladas e rotuladas.
- 5.2 **O(a) produtor(a) deverá enviar, junto com as amostras, uma cópia impressa de sua Ficha de Inscrição preenchida *online* (Anexo I deste Regulamento).**
- 5.3 A CNA se reserva o direito de realizar análises que atestem a qualidade do(s) produto(s), inclusive para consumo humano.
- 5.4 O envio das amostras é de inteira responsabilidade do(a) produtor(a). A Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA se exime de qualquer responsabilidade sobre o extravio e/ou dano causado às amostras durante o seu transporte, seja pelos Correios® ou por empresa transportadora.
- 5.5 O envio das amostras deverá ser feito de forma a manter/preservar os aspectos originais do produto e sua embalagem.
- 5.6 As amostras recebidas pela Comissão Organizadora serão armazenadas em condições adequadas e em um único ambiente.
- 5.7 As amostras deverão ser enviadas, observado o disposto no cronograma contido no item 2.1 deste Regulamento, para:

PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA
Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil - CNA
Endereço: SGAN Quadra 601, Módulo K, Edifício Antônio Ernesto de Salvo
CEP 70.830-903 - Brasília/DF

- 5.8 As informações prestadas pelo(a) produtor(a) devem ser idôneas e corretas, e as amostras enviadas devem levar em consideração as regras, orientações e especificações contidas neste Regulamento, sob pena de desclassificação.

6. DA DESCLASSIFICAÇÃO

- 6.1 As amostras enviadas para avaliação pelo Júri Técnico, que chegarem à CNA após o dia 31 de março de 2023, serão automaticamente desclassificadas (item 2 deste Regulamento).
- 6.2 Não serão aceitas amostras inscritas e/ou remetidas após os prazos estabelecidos no cronograma (item 2 deste Regulamento).
- 6.3 Não serão aceitas amostras cuja Ficha de Inscrição não tenha sido completamente preenchida, ou amostras desacompanhadas de sua cópia e demais documentação pertinente (itens 3.3, 3.4 e 5.2 deste Regulamento).
- 6.4 Não serão aceitas amostras de produtos sem registro no(s) órgão(s) de inspeção, em qualquer uma das instâncias (municipal, estadual, distrital e/ou federal).
- 6.3 Serão desclassificadas todas as inscrições e/ou amostras que não atenderem ao disposto neste Regulamento.

7. DAS ETAPAS DO CONCURSO

- 7.1 Na **1ª etapa** da seleção, as amostras de SALAME TIPO ITALIANO (item 4.1) serão submetidas a um processo de avaliação por um Júri Técnico, formado por especialistas reconhecidos nacionalmente, com experiência na avaliação técnica de qualidade do produto.
- 7.2 Na **2ª etapa** da seleção, os salames selecionados na 1ª etapa serão submetidos a um Júri Popular, que fará a degustação das amostras, sem identificação, em ambiente público de ampla circulação, a ser definido pela Comissão Organizadora, por um período de até 08 (oito) horas, sem um número específico de avaliadores.
- 7.3 Na **3ª etapa** da seleção, especialistas selecionados pela Comissão Organizadora avaliarão as histórias dos produtos finalistas.

8. PRÉ-SELEÇÃO E AVALIAÇÃO PELO JÚRI TÉCNICO

- 8.1 A Comissão Organizadora poderá eliminar, a qualquer instante, o participante que descumprir qualquer das exigências dispostas neste Regulamento, incluindo a veracidade e a validade das informações fornecidas na Ficha de Inscrição (Anexo I).
- 8.2 O Júri Técnico fará a seleção das amostras (triagem) que concorrerão ao PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA por meio de *análise sensorial*, de caráter eliminatório e classificatório.
- 8.3 O Júri Técnico analisará as amostras de salame, classificando-as quanto a cor e brilho, textura, aroma, sabor e conjunto, com seus respectivos pesos:

Atributo	Peso
Cor e brilho	10 (dez)
Textura	10 (dez)
Aroma	25 (vinte e cinco)

Sabor	25 (vinte e cinco)
Conjunto	30 (trinta)

- 8.4 Havendo empate na classificação final desta fase, vencerá o produto com maior pontuação no atributo CONJUNTO. Permanecendo o empate, vencerá o produto com maior pontuação no atributo SABOR e, persistindo o empate, vencerá o produto com maior pontuação no atributo AROMA.
- 8.5 As amostras de salames serão avaliadas sensorialmente de acordo com as premissas da ciência de *análise sensorial*.
- 8.6 Os juízes poderão, durante o julgamento, de comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial.
- 8.7 Serão classificados os 07 (sete) salames que apresentarem as maiores pontuações referentes aos atributos sensoriais de qualidade, conforme o item 8.3, acima.
- 8.8 Essa etapa terá peso de 40% na nota final geral.
- 8.9 A divulgação dos 07 (sete) produtos classificados para concorrer à avaliação pelo Júri Popular se dará no site da CNA (www.cnabrasil.org.br), conforme cronograma previsto no item 2 deste Regulamento.

9. DA AVALIAÇÃO POR JÚRI POPULAR

- 9.1 Os 07 (sete) produtos pré-selecionados pelo Júri Técnico serão disponibilizados ao Júri Popular para degustação das amostras que não estarão identificadas. Os participantes terão conhecimento, apenas, dos códigos das amostras.
- 9.2 A degustação se dará por provadores não treinados, que irão avaliar a aceitação dos produtos conforme a escala hedônica, que estabelece pontuação de 1 a 9, sendo 1 classificado como “desgostei extremamente” e 9 como “gostei extremamente”.
- 9.3 Após a degustação, o público fará a sua avaliação por meio de formulário disponibilizado pela Comissão Organizadora, que será depositado em uma urna. Essa etapa será filmada para controle da Comissão Organizadora.
- 9.4 Essa 2ª etapa terá peso de 50% na nota final geral.
- 9.5 As notas finais serão publicadas no site da CNA (www.cnabrasil.org.br) em data a ser definida, para conhecimento dos participantes.
- 9.6 Em data posterior à cerimônia de premiação dos vencedores, a Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA entregará, para os(as) produtores(as) classificados(as), um resumo da ficha de avaliação técnica.
- 9.7 Essa etapa deverá observar, em sua realização, todas as exigências sanitárias e os protocolos de enfrentamento da pandemia da Covid-19 vigentes à época. Ressalta-se que essa fase poderá ser realizada em outro formato caso as medidas de contenção à disseminação da Covid-19, ou outro motivo de força maior, inviabilizem a realização de degustação pelo Júri Popular, com aviso prévio na página <https://www.cnabrasil.org.br/artesanaisetradicionais>.

10. DA AVALIAÇÃO DA HISTÓRIA DO PRODUTO

- 10.1 Nessa etapa, será avaliada a história dos produtos finalistas, isto é, a história da produção do salame e das suas tradições e regionalidades, especificidades e diferenciais, consoante narração feita pelo(a) respectivo(a) produtor(a) em sua Ficha de Inscrição. O relato deverá conter o mínimo de 1.000 (hum mil) caracteres e o máximo de 1.800 (hum mil e oitocentos), sem considerar os espaços.
- 10.2 Essa fase terá peso de 10% na nota final geral e observará o disposto no item 7.3 deste Regulamento.
- 10.3 Os quesitos avaliados serão: conhecimento tradicional; contribuição para a autonomia econômica do(a) produtor(a), para os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) e para a sustentabilidade ambiental; aspecto diferencial ou original do produto; característica inovadora do produto; representatividade local/regional e valor comunicacional (clareza e concisão no texto).

11. DA PONTUAÇÃO FINAL

- 11.1 Ao final, serão somadas as notas de cada fase, com seus respectivos pesos, para o cálculo da média ponderada e atribuição da nota final de cada lote, observada a seguinte fórmula:

$$\frac{A*4 + B*5 + C*1}{10}$$

Onde “A” corresponde à nota dada pela Avaliação pelo Júri Técnico (item 08 deste Regulamento).

Onde “B” corresponde à nota dada pela Avaliação pelo Júri Popular (item 09 deste Regulamento).

Onde “C” corresponde à nota dada pela Avaliação da História do Produto (item 10 deste Regulamento).

12. PONTUAÇÃO EXTRA

- 12.1 Os (As) produtores(as) rurais que produzem os animais cuja carne é utilizada na produção de seus salames receberão um bônus de 10% sobre a sua pontuação final (apurada na forma do item 11 deste Regulamento).
- 12.2 Para receber a pontuação extra tratada no item anterior (12.1), o(a) produtor(a), no ato da inscrição, deverá enviar cópia (i) de sua Ficha de Cadastro de Produtor e da (ii) da ficha sanitária dos animais abatidos ou outro(s) documento(s) que comprove(m) o abate dos animais para uso da matéria-prima na sua pequena agroindústria.
- 12.3 Os documentos elencados no item acima (ii) deverão conter data atual.

13. DA PREMIAÇÃO

13.1 No caso de haver empate entre produtos, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida na avaliação pelo Júri Técnico (item 8 deste Regulamento). Permanecendo o empate, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida no item “História do Produto” (item 10 deste Regulamento).

13.2 Todos os finalistas serão divulgados pela CNA em suas redes/mídias sociais.

13.3 Os vencedores do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA receberão, de acordo com sua colocação (valores líquidos, já deduzida a tributação incidente):

➤ **1º Colocado**

Certificado de primeiro lugar – Campeão + R\$ 7.500,00 (sete mil e quinhentos reais) + selo 1º lugar CNA Brasil Artesanal

➤ **2º Colocado**

Certificado de segundo lugar - Vice-campeão + R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais) + selo 2º lugar CNA Brasil Artesanal

➤ **3º Colocado**

Certificado de terceiro lugar + R\$ 3.000,00 (três mil reais) + selo 3º lugar CNA Brasil Artesanal

➤ **4º Colocado**

Certificado de quarto lugar + R\$ 2.000,00 (dois mil reais)

➤ **5º Colocado**

Certificado de quinto lugar + R\$ 1.000,00 (um mil reais)

13.4 Os 03 (três) primeiros colocados receberão o Selo de Participação (Ouro, Prata ou Bronze, conforme a classificação) no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA.

14. DO TERMO DE USO E DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

14.1 Em atenção à legislação brasileira sobre proteção de dados, Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – *Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)*, o participante, ao realizar sua inscrição, automaticamente estará autorizando a CNA a ter acesso, utilizar, manter e processar, eletrônica e manualmente, suas informações pessoais e/ou dados coletados, bem como a sua imagem, de acordo com as finalidades do presente Regulamento, inclusive, para fins informativos e de publicidade.

14.2 A CNA também utilizará tais dados para administração, gestão, execução e coordenação com parceiros da ação apresentada. Sendo o caso, os utilizará, ainda, para a comunicação e pesquisas junto ao participante, restritas às atividades/informações

concernentes ao seu segmento produtivo e/ou a outros produtos/serviços ofertados pelo *Sistema CNA/SENAR* que tenham aderência ao perfil do participante.

14.3 A CNA poderá excluir as informações pessoais protegidas nos seguintes casos: **(i)** cancelamento do cadastro; ou **(ii)** solicitação de eliminação pelo respectivo titular. Em tais hipóteses, contudo, a CNA também se reserva o direito de se for o caso e em sendo necessário, conservar/manter tais dados e informações pessoais, com fulcro no que dispõe o art. 16 da Lei nº 13.709/2018.

14.4 Para fins de exercício de seus direitos (art. 18, da Lei nº 13.709/2018) ou caso tenha alguma dúvida, o interessado poderá entrar em contato através do preenchimento do formulário disponível em <https://www.cnabrasil.org.br/lei-geral-de-protecao-de-dados>.

15. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

14.5 Esclarecimentos e/ou informações sobre o presente Regulamento podem ser solicitados à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), pelos e-mails fernanda.silva@cna.org.br e/ou pbacharcutaria@cna.org.br.

ANEXO I
PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – CHARCUTARIA

FICHA DE INSCRIÇÃO

- Nome completo do(a) produtor(a):
- Telefone:
- E-mail:
- CPF/CNPJ:
- Número do cadastro do produtor rural dos órgãos de agro defesa:
- Número do registro de inspeção do produto:
- Produz 100% da matéria prima (carne) utilizada para produção? Sim Não
- Produtor atendido pela ATeG? Sim Não
- Produtor cadastrado no sindicato do seu município: Sim Não
- Município:
- Estado/UF:
- CEP:
- Nome da Agroindústria:
- Endereço da Agroindústria:
- Nome/marca do produto:
- Lote:
- Quantidade de amostras:
- Quantidade em kg por embalagem:
- Data de fabricação da amostra:
- Data de validade da amostra:
- Tipo de embalagem:
- Informações adicionais:
- Conte-nos sobre a história da produção do salame e das suas tradições, regionalidades, especificidades e diferencial (mínimo de 1.000 caracteres e máximo de 1.800 caracteres, sem considerar os espaços):
- Consentimento em receber notificações/informativos/pesquisas do *Sistema CNA/Senar*:
- Se for o caso, anexar ficha sanitária dos animais abatidos ou outro(s) documento(s) que comprove(m) o abate dos animais para uso da matéria-prima na sua pequena agroindústria da ficha de cadastro de produtor e da ficha sanitária dos animais abatidos (ou outros documentos que comprovem o abate dos animais para uso da matéria-prima em sua pequena agroindústria de produção de salame).