



REGULAMENTO DO PRÊMIO "BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA"

O Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 – 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 2020 - CHARCUTARIA, produtores rurais de salame artesanal, pessoa física ou jurídica, residente/sediada no território brasileiro.
- 1.2** Os produtores rurais devem atender ao disposto na Lei nº 13.680, de 14 junho de 2018 (Selo Arte) e no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou demais legislações estaduais ou municipais afins.
- 1.3** O SALAME artesanal deve atender às definições do produto e especificações constantes no item 5 desse regulamento.
- 1.4** Estão impedidos de participar do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA, indivíduos que:
 - a. direta ou indiretamente, total ou parcialmente, tenham contribuído na elaboração e/ou organização deste Regulamento e/ou do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA;
 - b. parentes em primeiro e/ou em segundo grau (em linha reta e/ou em linha colateral) dos membros da Comissão Julgadora.
- 1.5.** Para participar do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA, o produtor rural deve se cadastrar no Programa de Alimentos Artesanais e Tradicionais até o dia 30 de outubro de 2020, caso ainda não esteja cadastrado. O cadastro está disponível na página do Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/SENAR: <https://www.cnabrazil.org.br/artesanaisetradicionais/>.

2. CRONOGRAMA DO PRÊMIO BRASIL ARTESANAL 2020 – CHARCUTARIA

- 2.1.** O Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA seguirá o seguinte cronograma:



ETAPA	PRAZO
Abertura das inscrições pelo site do Sistema CNA/SENAR e Cadastro no Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/SENAR	28/setembro a 30/outubro/ 2020
Envio das amostras pelos Correios® ou transportadora (data de postagem/envio)	03 a 06/novembro/2020
Período para entrega das amostras de forma PRESENCIAL (entrega em mãos)	05 e 06/novembro/2020
Período de recebimento das amostras para julgamento (pela equipe organizadora)	03 a 10/novembro/2020
Divulgação pública dos finalistas, pelo site e mídias sociais da CNA	13/novembro/2020
Seleção final por Júri Convidado	19/novembro/2020
Divulgação oficial do resultado e premiação	A definir

- 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.cnabrazil.org.br/artesanaisetradicionais/>.

3. DA INSCRIÇÃO

- 3.1 O produtor rural de SALAME artesanal poderá inscrever apenas 01 (um) tipo de SALAME artesanal para participar do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 – CHARCUTARIA.
- 3.2 As inscrições serão feitas em formato *on-line*, no endereço eletrônico <https://www.cnabrazil.org.br/artesanaisetradicionais>, por meio do preenchimento da Ficha de Inscrição do Prêmio Brasil Artesanal – Charcutaria.
- 3.3 O período para inscrição será de 28 de setembro a 30 de outubro de 2020.

4. DO ENVIO DAS AMOSTRA

- 4.1 Observado o disposto neste Regulamento, as amostras do lote inscrito deverão ser enviadas pelos Correios® ou empresa transportadora entre os dias 03 a 06 de novembro de 2020, de forma prioritária, para:

Prêmio Brasil Artesanal – Charcutaria

Endereço: SGAN Quadra 601, Módulo K, Edifício Antônio Ernesto de Salvo (Edifício CNA)

CEP 70.830-021 Brasília/DF

- 4.2 As amostras do lote inscrito poderão ser entregues presencialmente entre os dias 05 e 06 de novembro de 2020, no mesmo endereço acima.



- 4.3** As amostras devem levar em consideração as regras, orientações e especificações contidas neste Regulamento, sob pena de desclassificação.
- 4.4** Na embalagem do lote inscrito deve constar o nome do produtor rural da mesma forma com que for preenchido na Ficha de Inscrição do Prêmio Brasil Artesanal – Charcutaria.
- 4.4.1** No caso da não identificação do lote, conforme especificado no item 4.4, o mesmo será desclassificado e estará impedido de participar do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA.
- 4.5** O envio das amostras deverá ser feito de forma a manter/preservar os aspectos originais do produto, recomendando-se o uso de isopor térmico e embalagem do salame a vácuo para conservação de aroma, sabor e maturação.
- 4.6** As amostras recebidas pela Comissão Organizadora do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA serão armazenadas em refrigeração, com temperatura média entre 6°C a 10°C.
- 4.7** Serão avaliadas as amostras recebidas entre os dias 03 a 10 de novembro de 2020.
- 4.8** Os recipientes contendo as amostras recebidas serão higienizados conforme procedimentos sanitários vigentes.

5. DA DEFINIÇÃO DO PRODUTO E DAS ESPECIFICAÇÕES

- 5.1** SALAME: produto cárneo, elaborado de carnes suínas ou suínas e bovinas (mínimo de 60% de carne suína), toucinho, adicionado de temperos e condimentos, embutido em envoltórios de tripas naturais ou colágeno, curado, defumado ou não, fermentado, maturado e dessecado (Instrução Normativa MAPA nº 22, de 31 de julho de 2000, Anexo V – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Salame).
- 5.1.1** A presença de "mofos" característicos é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.
- 5.1.2** O salame deverá conter a proporção de no mínimo 15% e no máximo 30% de gordura em sua massa cárnea.
- 5.1.3** O diâmetro do Salame deverá variar entre 28 a 35 milímetros.
- 5.1.4** O produto deverá desidratar/maturar entre 30% a 40%.
- 5.1.5** A utilização de temperos, secos ou frescos, carboidratos de fermentação, bebidas alcólicas e condimentos será livre, porém, deverão ser indicados na ficha de inscrição, no campo da receita.
- 5.1.6** A utilização de conservantes deverá seguir a legislação vigente.
- 5.2** A CNA se reserva o direito de realizar análises que atestem a qualidade do produto e o aproveem para consumo humano.



6. DAS AMOSTRAS E DOS LOTES

- 6.1** O lote do produto a ser inscrito deverá ser constituído por 3 (três) amostras que totalizem um **peso mínimo** de 500g (quinhentos gramas) cada, observadas as especificações estabelecidas no item 4 deste Regulamento.
- 6.2** A data de fabricação do lote do SALAME artesanal inscrito não pode ser superior a 06 (seis) meses quando do envio da amostra para a CNA.
- 6.3** Para o lote inscrito no Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 – CHARCUTARIA, o produtor rural deverá enviar à CNA as respectivas amostras embaladas, acrescidas das informações constantes nos itens 4.1. e 4.4. desse Regulamento.
- 6.4.** As amostras do lote inscrito serão armazenadas em refrigeração, com temperatura média entre 6°C a 10°C, até a data de sua avaliação final.

7. DA COMISSÃO JULGADORA

- 7.1.** O lote contendo amostras de SALAMES artesanais inscrito será submetido a um processo de avaliação por Comissão Julgadora formada por especialistas nacionais.
- 7.2.** A Comissão Julgadora será composta por 5 (cinco) indivíduos, especialistas degustadores da Academia da Charcutaria e convidados indicados pela Comissão Organizadora do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA.

8. PRÉ-SELEÇÃO E AVALIAÇÃO PELA COMISSÃO JULGADORA

- 8.1.** A Comissão Julgadora fará a pré-seleção dos produtos que concorrerão ao Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA, por meio de avaliação sensorial, de caráter eliminatório e classificatório.
 - 8.1.1.** A Comissão Julgadora analisará as amostras de SALAMES artesanais e classificará o produto artesanal de acordo com sua cor, brilho, uniformidade, aroma, sabor, oxidação (rancidez), coesão (conjunto da obra), maturação e textura.
 - a. serão critérios penalizadores o excesso de acidificação, falta de liga ao produto, presença de bolhas internas, uso de temperos e condimentos em excesso, com intenção de mascarar defeitos sensoriais oriundos da carne e *Case Hardening** (crosta seca).
 - b. serão critérios eliminatórios a presença de fungos indesejados, podridão ou amostras fora da especificação do produto.
 - 8.1.2.** Todas as amostras de produtos artesanais avaliadas, fisicamente e sensorialmente, e as que forem selecionadas para concorrer ao Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA, serão provadas dentro dos padrões de degustação profissional.



- 8.1.3.** O processo de seleção dos SALAMES artesanais que concorrerão ao Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA se dará pela análise em prova cega pela Comissão Julgadora, que irá avaliar os atributos de qualidade e defeitos, indicados neste Regulamento, seguindo os protocolos de avaliação indicados pela Academia da Charcutaria. **Essa etapa terá peso de 40% na nota final geral**, a qual determinará os 05 (cinco) finalistas.
- 8.2.** Será avaliado o quesito história do produto, no qual o produtor rural descreverá a história da produção rural, da produção do salame, suas tradições e regionalidades (constante na Ficha de Inscrição do Prêmio Brasil Artesanal – Charcutaria, item 3.2). **Essa etapa terá peso de 10% na nota final geral**, a qual determinará os 05 (cinco) finalistas.
- 8.2.1.** Os conceitos avaliados serão: conhecimento tradicional, contribuição para a autonomia econômica do produtor/a rural e para os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), originalidade, participação em ações coletivas (associativismo/cooperativismo), representatividade local/regional, valor comunicacional (clareza e concisão no texto).
- 8.3.** Serão selecionados para concorrer à etapa de Seleção Final por Júri Convidado do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 – CHARCUTARIA os 5 (cinco) produtos concorrentes melhor classificados após avaliações realizadas pela Comissão Julgadora. A divulgação dos finalistas ocorrerá no dia 13 de novembro de 2020 pelo site e mídias sociais da CNA.
- 9. SELEÇÃO FINAL POR JÚRI CONVIDADO**
- 9.1.** Os 5 (cinco) produtos classificados conforme item 8.3 deste Regulamento, pré-selecionados pela Comissão Julgadora, serão disponibilizados para o Júri Convidado realizar a degustação às cegas no dia 19 de novembro de 2020, em formato *DELIVERY*, em Brasília/DF, observadas todas as exigências sanitárias e o protocolo da CNA para a realização de eventos face a pandemia da Covid-19.
- 9.2.** O Júri Convidado será composto por 20 a 30 pessoas escolhidas pela Comissão Organizadora.
- 9.3.** O Júri Convidado, após realizar a degustação às cegas, avaliará as amostras e enviará a sua votação por meio de formulário digital disponibilizado pela Comissão Organizadora. Essa etapa será filmada para controle da Comissão Organizadora.
- 9.4.** **Essa etapa terá peso de 50% na nota final geral** para determinar a classificação dos 05 (cinco) finalistas.
- 9.5.** As notas finais serão publicadas em data conforme previsto e disposto no item 2.



10. DA PREMIAÇÃO

10.1. A seguinte premiação¹ será conferida aos finalistas do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA:

1º Colocado: Certificado de Campeão + R\$ 3.000,00 (três mil reais);

2º Colocado: Certificado de Vice-campeão + R\$ 1.700,00 (hum mil e setecentos reais);

3º Colocado: Certificado de terceiro lugar + R\$ 1.000,00 (hum mil reais);

4º Colocado: Certificado de quarto lugar + R\$ 500,00 (quinhentos reais)

5º Colocado: Certificado de quinto lugar + R\$ 300,00 (trezentos reais)

10.2. No caso de haver empate entre produtos, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida na avaliação da Comissão Julgadora. Permanecendo o empate, o prêmio será dividido entre os respectivos produtores.

11. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

Esclarecimentos e informações sobre o presente Regulamento do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2020 - CHARCUTARIA podem ser solicitados à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) pelos *e-mails*: marina.zimmermann@cna.org.br / ana.lenat@cna.org.br

¹ Líquido dos tributos legais incidentes