

## Regulamento de atribuição dos prémios Vale Pastor+

### **Preâmbulo**

A fileira do Queijo constitui uma enorme riqueza da Região Centro de Portugal. Esta riqueza justifica-se no (1) património genético dos animais envolvidos na produção de leite, (2) património histórico relacionado com os utensílios, trajes e abrigos utilizados pelos pastores, (3) património industrial ligado às técnicas e processos aperfeiçoados ao longo de gerações pelos pastores e queijarias do território e (4) património natural e paisagístico construído ao longo de séculos pela atividade pastoril.

Do ponto de vista económico, a fileira do Queijo tem contribuído ao longo de décadas para a dinamização da economia de territórios de matriz rural da Região Centro, na medida em que gera emprego e fontes de rendimento relevantes para a fixação das populações e constitui um excelente fator de atratividade turística, principalmente, ligado aos segmentos do turismo histórico-cultural, gastronómico e natural.

Considerando por um lado o elevado valor económico e simbólico do Queijo DOP, mas também o significativo risco de perda de interesse na produção DOP, torna-se fundamental adotar medidas que estimulem a conversão de produtores de Leite e Queijo para a produção DOP. Neste pressuposto, foi definida como prioridade para a Região Centro a implementação de Programa de Valorização do Queijo DOP, tendo como objetivos principais o incremento da inovação, do conhecimento, da notoriedade e visibilidade do queijo DOP no mercado nacional.

Neste programa participam 14 entidades que integram o sistema científico e tecnológico, as associações de fileira e as comunidades intermunicipais e que se propõem desenvolver um conjunto alargado de ações de valorização e melhoria da competitividade da fileira do queijo DOP da Região Centro, sendo algumas dessas ações consideradas projetos piloto e ações inovadoras no âmbito nacional.

Neste contexto, foi criado o **Vale Pastor +**, medida que visa premiar os produtores da fileira do Queijo que apresentem leite de melhor qualidade para a produção de Queijo DOP ou para o abastecimento de queijarias DOP. A atribuição do *Vale Pastor +*, especialmente àqueles que cumpram especificações de produção recomendadas, permitirá incrementar a produção de leite para fabrico de queijo DOP e, conseqüentemente, aumentar a produção de queijo DOP, sempre subordinada a parâmetros superiores de qualidade, que levem a uma melhoria das condições de atratividade e competitividade da fileira.

A atribuição dos *Vale Pastor +* enquadra-se no projeto “Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro”, apoiado pelo CENTRO 2020, cujo objetivo é dar um contributo fundamental para a valorização económica dos queijos DOP.

## 1. Objeto

O *Vale Pastor +* é um prémio pecuniário a atribuir a produtores de leite que cumpram com os cadernos de especificações para a produção de Queijo DOP e que apresentem o leite de melhor qualidade.

## 2. Candidatos elegíveis

É considerado candidato elegível todo o indivíduo que, cumulativamente:

- a) Tenha idade ativa;
- b) Seja um produtor de leite que garanta o abastecimento de queijaria(s) DOP ou que reconverta a sua atividade para a produção de leite destinada ao abastecimento de queijaria(s) DOP até à data de início da atribuição dos *Vales Pastor +* (junho2020);
- c) Seja um produtor instalado na área geográfica elegível.

## 3. Área geográfica elegível

Para todos os efeitos do presente regulamento, nomeadamente para a alínea c) do Ponto 2, é considerada *área geográfica elegível*:

- **Beira Baixa:** contempla territórios das NUT III Beira Baixa, Beiras e Serra da Estrela e Médio Tejo com as DOP Queijos da Beira Baixa e Requeijão da Beira Baixa, designadamente os concelhos de:
  - i. Castelo Branco;
  - ii. Fundão;
  - iii. Belmonte;
  - iv. Penamacor;
  - v. Idanha-a-Nova;
  - vi. Mação;
  - vii. Vila Velha de Ródão;
  - viii. Proença-a-Nova;

- ix. Vila de Reij;
- x. Sertã;
- xi. Oleiros;
- xii. Covilhã (restringindo-se às Freguesias de Aldeia de S. Francisco, Aldeia do Souto, Barco, Boidobra, Casegas, Conceição (Covilhã), Dominguiso, Ferro, Orjais, Ourondo, Peraboa, Peso, Santa Maria, São Jorge da Beira, São Martinho, São Pedro, Sobral de São Miguel, Teixoso, Tortosendo, Vale Formoso e Vales do Rio).

- **Serra da Estrela:** contempla territórios das NUT III Beiras e Serra da Estrela, Viseu Dão-Lafões e Região de Coimbra, com as DOP Queijo Serra da Estrela, Requeijão Serra da Estrela e Borrego Serra da Estrela, designadamente os concelhos de:

- i. Carregal do Sal,
- ii. Celorico da Beira,
- iii. Fornos de Algodres,
- iv. Gouveia
- v. Mangualde
- vi. Manteigas
- vii. Nelas
- viii. Oliveira do Hospital
- ix. Penalva do Castelo
- x. Seia
- xi. Aguiar da Beira (restringindo-se às Freguesias de Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde e Valverde);
- xii. Arganil (restringindo-se às Freguesias de Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares e Vila Cova do Alva);
- xiii. Covilhã (restringindo-se às Freguesias de Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra, Verdelhos e Aldeia de Carvalho);
- xiv. Guarda (restringindo-se às Freguesias de Aldeia Viçosa, Corujeira, Cavadoude, Faia, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Meios, Mizarela, Pêro Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé, Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego e Vila Soeira);
- xv. Tábua (restringindo-se às Freguesias de Midões, Póvoa de Midões, e Vila Nova de Oliveirinha);

- xvi. Tondela (restringindo-se às Freguesias de Canas de St.<sup>a</sup> Maria, Ferreirós do Dão, Lajeosa, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, S. Miguel do Outeiro, Tonda e Tondela);
  - xvii. Trancoso (restringindo-se às Freguesias de Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, St.<sup>a</sup> Maria, S. Pedro, Tamanhos, Torres, Vila Franca das Naves e Vilares)
  - xviii. Viseu (Freguesia de Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide e S. João de Lourosa).
- **Rabaçal:** contempla territórios das NUT III Região de Coimbra e Região de Leiria com a DOP Queijo Rabaçal, designadamente os concelhos de:
- i. Condeixa-a-Nova (restringindo-se às Freguesias de Condeixa-a-Velha, Ega, Furadouro, Vila Seca e Zambujal);
  - ii. Penela (restringindo-se às Freguesias de Cumieira, Espinhal, Santa Eufémia e S. Miguel de Penela, Podentes e Rabaçal);
  - iii. Ansião (restringindo-se às Alvorge, Ansião, Avelar, Chão de Couce, Lagarteira, Pousaflores, Santiago da Guarda e Torre de Vale Todos);
  - iv. Pombal (restringindo-se às Abiul, Pelariga, Pombal, Redinha e Vila Chã);
  - v. Soure (restringindo-se às Freguesias de Degracias, Pombalinho e Tapéus);
  - vi. Alvaiázere (restringindo-se às Freguesias de Almoster, Alvaiázere, Maças de Caminho, Maças de Dona Maria, Pelmá, Pussos (lugar de Loureira), Rego da Murta (lugar de Relvas e Ramalhal)).

#### 4. Candidaturas

1. Todos os produtores interessados em concorrer ao *Vale Pastor +* devem efetuar uma candidatura, que deverá ser formalmente apresentada através do preenchimento de formulário eletrónico de candidatura, acedido através do seguinte link:

<https://forms.gle/pCjdCwkwRdYaTJpR9>

2. As candidaturas deverão ser acompanhadas de declarações de queijarias com produção de Queijo DOP que atestem a compra ou a intenção de comprar ao candidato a respetiva produção de leite e/ou comprovativos de que o candidato possui queijaria DOP.

3. As candidaturas serão consideradas válidas após confirmação da InovCluster por e-mail.

## **5. Prazo de candidaturas**

As candidaturas deverão ser submetidas até às 17:00 horas do dia 30 de novembro 2019.

## **6. Júri de avaliação**

1. O júri de avaliação das candidaturas apresentadas será composto por seis elementos, sendo constituído por um representante indicado por cada uma das seguintes organizações, com reconhecida competência técnica:

- a) InovCluster - Associação do Cluster Agro-Industrial do Centro;
- b) Comunidade Intermunicipal da Beira Baixa;
- c) Comunidade Intermunicipal Beiras e Serra da Estrela;
- d) Comunidade Intermunicipal Região de Coimbra;
- e) Comunidade Intermunicipal Viseu Dão Lafões;
- f) Um representante das associações da fileira do Queijo da Região Centro;
- g) Um representante da CATAA.

2. Em atos deliberativos em caso de empate na votação, a InovCluster – Associação do Cluster Agro-Industrial do Centro detém voto de qualidade e/ou de desempate.

## **7. Avaliação das candidaturas**

1. O júri reúne formalmente para avaliar as candidaturas recebidas, com vista a aferir se os candidatos são ou não produtores de leite para a produção de Queijo DOP, cumprindo com todos os critérios de elegibilidade.

2. No fim da reunião é redigida, assinada, publicada e comunicada uma ata que estatui a aceitação ou não aceitação de todos os candidatos para *Vale Pastor +*.

## **8. Prémios**

1. O *Vale Pastor +* será atribuído sob a forma de prémio pecuniário no montante de 2.500,00 euros, por candidato aceite, no fim do processo de avaliação, pela Comunidade Intermunicipal

com responsabilidade administrativa no território de instalação do projeto empresarial, de acordo com os limites estabelecidos pela Lei n.º 75/2013.

2. A atribuição dos prémios está dependente da verificação da qualidade do leite DOP produzido e do cumprimento das normas dos cadernos de especificações da DOP, durante o período de dezembro/2019 a maio/2020, conforme descrito nos Artigos 9 e 10.

3. Serão premiados com *Vale Pastor +* os candidatos aceites que evidenciarem uma qualidade do leite mais elevada, durante o período de dezembro/2019 a maio/2020.

### **9. Verificação da qualidade do leite**

1. Os candidatos aceites para *Vale Pastor +* estarão sujeitos a uma monitorização da qualidade do leite produzido.

2. Para efeitos do número anterior, entre o mês de dezembro de 2019 e o mês de maio de 2020, os produtores deverão realizar análises certificadas ao leite com periodicidade mensal, em laboratório acreditado pelo IPAC, devendo os respetivos resultados ser remetidos ao InovCluster, através de email [geral@inovcluster.pt](mailto:geral@inovcluster.pt), até ao dia 25 de cada mês.

3. A verificação da qualidade do leite requer aprovação nos seguintes parâmetros:

**1.º nível de verificação: Análise crioscópica** – Deverão ser registados valores entre - 0.5 e - 0.58

**2.º nível de verificação: Análise à qualidade** com base nos seguintes padrões:

- *Proteína*: > 5
- *Matéria gorda*: < 6
- *Contagem de Células somáticas*: < 800 000
- *Germes totais*:  $\leq 5,0 \times 10^5$

4. O pagamento do prémio fica condicionado ao cumprimento dos parâmetros fixados no n.º 3.

5. Serão atribuídos prémios *Vale Pastor +*, a partir de junho 2020, aos produtores com melhores resultados na qualidade do leite, entre dezembro/2019 e maio/2020, e até ao limite da dotação orçamental disponível.

### **10. Visitas técnicas de verificação**

1. Para além da análise à qualidade do leite, os produtores aceitam a realização de uma ou mais visitas técnicas, anunciadas com 48 horas de antecedência via contacto telefónico, à sua exploração, por parte de representantes do Instituto Politécnico de Castelo Branco - IPCB e/ou Instituto Politécnico de Viseu - IPV, com o objetivo de validar o cumprimento das normas dos cadernos de especificações da DOP.

2. As visitas previstas no número anterior são orientadas para a avaliação e verificação dos seguintes parâmetros:

- a) Inserção da empresa na área geográfica elegível;
- b) Raças;
- c) Volume de produção;
- d) Modo de exploração;
- e) Existência de queijaria certificada para produção de Queijo DOP e de canais de escoamento da produção do leite (queijarias DOP).

3. As visitas podem realizar-se a qualquer momento compreendido entre o mês de dezembro de 2019 e o mês de maio de 2020.

4. Todos os candidatos ao *Vale Pastor +* serão visitados.

5. Após a realização da visita, caso se conclua que não são cumpridas as normas do caderno de especificações da região DOP, o candidato perde o direito a receber o prémio no âmbito do *Vale Pastor +*.

## **11. Esclarecimento de dúvidas**

Quaisquer dúvidas sobre o presente regulamento deverão ser colocadas por escrito e enviadas para o seguinte endereço de correio eletrónico: [geral@inovcluster.pt](mailto:geral@inovcluster.pt)

## **12. Confidencialidade**

A organização do concurso, bem como o respetivo Júri de avaliação, garantem a total confidencialidade das ideias de negócio e projetos empresariais apresentados.

## **13. Publicidade**

Todos os projetos aprovados deverão publicitar o apoio do Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro, cumprindo nomeadamente as indicações do Guia de Informação e Comunicação para Beneficiários CENTRO 2020.

#### **14. Disposições finais**

1. Qualquer situação omissa neste regulamento será devidamente estudada e ponderada pela Inovcluster que tomará as medidas que julgar mais adequadas.
2. A organização não assume qualquer responsabilidade pelas candidaturas que não estejam em perfeitas condições ou que se venham a extraviar por razões alheias a estas entidades.
3. A organização assume o direito de não admitir a concurso candidaturas que não cumpram os requisitos especificados no presente regulamento.

#### **Formulário de inscrição**

*(modelo segundo n.º 1 do Ponto 4)*

#### **I. Dados do promotor**

1. Nome completo
2. Residência
3. Data de nascimento
4. Telefone / Telemóvel
5. Endereço de e-mail
6. Habilitações Literárias (Não Sabe Ler nem Escrever / Sabe Ler e Escrever sem habilitação / 1º Ciclo / 2º Ciclo / 3º Ciclo / Ensino Secundário / Ensino Pós-Secundário / Licenciatura / Mestrado / Doutoramento)

#### **II. Dados da exploração**

1. Designação



2. Morada / Sede

3. Telefone

4. Endereço de e-mail

5. Área de exploração (hectares)

6. Data de início de atividade

7. Contabilidade organizada (Sim/Não)

8. Caracterização do efetivo animal

8.1. N.º de ovelhas

- Bordaleira Serra da Estrela: \_\_\_\_\_ (Só aplicável à Serra da Estrela)

- Churra Mondegueira: \_\_\_\_\_ (Só aplicável à Serra da Estrela)

- Outras: \_\_\_\_\_ (Só aplicável à Beira Baixa e Rabaçal)

8.2. N.º de cabras: \_\_\_\_\_

9. Volume de produção de leite do ano de 2018 (litros)

10. Volume de produção de leite do ano de 2017 (litros)

### **III. Produção de Queijo DOP**

1. Possui queijaria que produza Queijo DOP? (Sim/Não)

2. Detém acordo de fornecimento de leite com alguma Queijaria que produza Queijo DOP?  
(Sim/Não)

*\* Anexar comprovativos das informações prestadas*