



REGULAMENTO¹

Concurso Sabores quase esquecidos” / “Sabores quase perdidos” – especial

Boleima de Portalegre 2023

Âmbito: O Concurso “Sabores quase esquecidos” / “Sabores quase perdidos”² – especial Boleima de Portalegre 2023 tem âmbito local e é organizado em regime de parceria entre a QUALIFICA/oriGIn Portugal e a Câmara Municipal de Portalegre.

- 1. Objectivo:** Valorizar e qualificar a Boleima de Portalegre, evitando que se descaracterize ou que a receita genuína caia no esquecimento.
- 2. Admissão de concorrentes /amostras:** O concurso está aberto à população em geral, incluindo não profissionais, empresas e profissionais de pastelaria/panificação. Os “concorrentes” devem entregar o boletim de inscrição à Organização da XXI FEIRA DE DOÇARIA CONVENTUAL E TRADICIONAL DE PORTALEGRE, devidamente preenchido (modelo em anexo). As informações constantes do boletim serão apreciadas em conjunto pela QUALIFICA/oriGIn Portugal e por um representante qualificado da CM de Portalegre. Em conjunto decidirão da admissibilidade do produto a concurso, tendo em conta as informações fornecidas e os critérios QUALIFICA para produtos tradicionais. Se admitidos a concurso, os concorrentes serão devidamente avisados para apresentarem uma pequena amostra (2 “quadrados”) da Boleima de Portalegre no Sábado, dia 22 de Abril, entre as 10 e as 11 horas da manhã.
- 3. Exclusão** – São liminarmente excluídos os produtos que não cumpram alguma das condições referidas no ponto 2 ou possam pôr em causa a imagem dos Produtos Tradicionais Portugueses, designadamente por violação de direitos de Propriedade Intelectual, por imitação, exploração da notoriedade ou da reputação, concorrência desleal ou indução do consumidor em erro ou por introdução de modos de produção ou de ingredientes estranhos à Boleima de Portalegre.
- 4. O Júri** - Cada produto ou prato gastronómico será avaliado por um júri composto por, pelo menos, 3 pessoas (em representação da QUALIFICA / oriGIn Portugal, da Câmara Municipal de Portalegre e de um membro da comunidade de Portalegre). Nenhum dos membros do júri pode participar como concorrente.
- 5. Avaliação dos produtos:** Cada amostra será avaliada, de forma anónima, em prova cega, quanto à forma, aspecto exterior e interior, cheiro, textura externa e interna, aroma e sabor. Cada membro do Júri será solicitado para fazer uma apreciação sucinta, focando os pontos positivos e negativos de cada produto

¹ Este regulamento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn Portugal. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos

² Sabores quase esquecidos e Sabores quase perdidos são marcas nacionais registadas pela QUALIFICA/oriGIn Portugal



6. **Recolha de informação junto dos produtores:** Depois da avaliação, cada produtor será chamado para uma pequena reunião para tentar verificar e, eventualmente, melhorar o conhecimento sobre o produto (história e as estórias do produto, quem o fazia, em que época do ano, com que ingredientes, com que objectivos, em que localidade, etc.)
7. **Avaliação global:** O júri procederá a uma avaliação global quer dos resultados obtidos da apreciação e prova dos produtos quer da recolha de elementos sobre os mesmos e informará os concorrentes quer dos resultados quer das apreciações feitas.
O Júri é soberano nas suas decisões, não existindo recurso das mesmas.
A organização do certame decidirá sobre questões omissas.
8. **Divulgação:** Tendo em conta a avaliação global referida em 7, serão elaboradas as Listas de Mérito (público em geral, empresas, profissionais), com os produtos ordenados de acordo com a avaliação global feita pelo Júri, sendo atribuídos, por cada grupo, os Diplomas de Mérito de Ouro, Mérito de Prata e Mérito de Bronze. Todos os concorrentes receberão um Diploma de Participação.
9. **Entrega de Diplomas:** Os Diplomas serão entregues numa cerimónia formal a decorrer no dia 22 de Abril, durante à tarde, no Mosteiro de S. Bernardo, sendo posteriormente elaborada e divulgada a Lista Formal dos Premiados. Não haverá prémios pecuniários e não se aceitarão apoios ou patrocínios.
10. **Datas de inscrição e de realização:** A inscrição deverá ser efetuada até ao dia **20 de abril no Posto de Turismo ou até às 11 horas do dia 22 de Abril junto da Organização da Feira de Doçaria Conventual e Tradicional de Portalegre.**

11. **Critério QUALIFICA/oriGIn Portugal utilizável neste concurso:**

CQ13 CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS DA DOÇARIA TRADICIONAL

PORTUGUESA que pode ser obtido em:

<https://qualificaportugal.pt/wp-content/uploads/2020/08/CQ-13-crit%C3%A9rios-produto-da-do%C3%A7aria-TRADICIONAL-2-05072016.pdf> ou através do email geral@qualificaportugal.pt , mediante solicitação dos interessados