

Santarém, 31 de Outubro de 2017

Ex.mos Senhores,

A 29 de Novembro decorrerá o 6º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português, que o CNEMA realiza em conjunto com a Qualifica/origIn Portugal – que assume a respectiva Direcção.

O objectivo principal do Concurso é premiar, promover, valorizar e divulgar o Bolo Rei Tradicional Português.

Este Concurso enquadra-se no âmbito de um conjunto de iniciativas promovidas pelo CNEMA, onde se incluem também os Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses: Aguardentes não vónicas, Alheiras, Azeitonas e Aperitivos, Bolos especiais de Natal, Carnes, Chocolates, Conservas de Pescado, Doçaria Conventual, Doçaria popular, Doces de Fruta, Empadas e Pastéis Salgados, Enchidos, Ensacados e Presuntos, Ervas Aromáticas, Folares e Bólas, Frutos Secos e Secados, Licores Conventuais e Tradicionais, Queijos, Sal e Condimentos, Sidras Tradicionais e Cervejas Artesanais, Gelados, Sumos e Concentrados de Fruta, Vinagres de Vinho e de outros Vinagres Tradicionais Portugueses, bem como os Concursos Nacionais de Mel e de Azeite Virgem Extra e o Salão Prazer de Provar.

Pelos motivos apresentados pensamos estarem reunidas as condições necessárias para que o êxito do Concurso esteja desde já assegurado. A vossa participação contribuirá para o afirmar e para o impulsionar como evento de real importância para o sector dos “Tradicionais”.

Neste contexto remetemos síntese do Regulamento e informamos que o mesmo Regulamento, tal como os documentos de inscrição, estão disponíveis no site www.concursosnacionais.pt e no site do CNEMA (www.cnema.pt).

Salientamos que o regulamento tem diferenças para o dos anos anteriores pelo que recomendamos leitura atenta e integral. E a inscrição passa a ser feita apenas por via electrónica. Ficamos ao Vosso dispor para qualquer esclarecimento adicional

Com os melhores cumprimentos,

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/origIn Portugal

Síntese do Regulamento

Inscrição – até às 17h30m do dia 25 de Novembro, feita exclusivamente por via electrónica através dos sites www.concursosnacionais.pt ou www.cnema.pt. A inscrição só se considera completa e só será apreciada se for acompanhada de todos os elementos e documentos referidos no regulamento e do comprovativo do pagamento.

Entrega das amostras – até às 12 h 30m do dia 29 de Novembro, no CNEMA, em Santarém.

Amostras - As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote de fabrico normal. A amostra a submeter a Concurso deve pesar, pelo menos, 1 kg e ser constituída por, no mínimo, duas unidades intactas.

A Organização reserva o direito de submeter as amostras, em qualquer fase do concurso, a ensaios laboratoriais complementares para verificação das declarações prestadas ou a apreciar amostras similares às enviadas a concurso, mas adquiridas pela Organização, no mercado.

Categorias admissíveis a concurso – Bolo Rei, Bolo Rainha e Bolo Rei escangalhado.

Todos os bolos e os seus ingredientes têm que cumprir as exigências do Critério CQ 01 da QUALIFICA/oriGIn Portugal.

Menção honrosa – o júri pode atribuir uma menção honrosa para o rótulo, a embalagem e ou o acondicionamento

Prémios – Ouro, Prata e Bronze para cada categoria, desde que os exemplares submetidos a concurso atinjam, respectivamente, 75%, 70% ou 65% da pontuação máxima possível. O Melhor dos Melhores para a Medalha de Ouro mais pontuada.

Nota: esta síntese não dispensa a leitura completa do Regulamento do Concurso

6º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Regulamentoⁱ

O Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português pretende ser uma forma de:

- motivar os produtores para continuarem a respeitar os modos de produção, as receitas e o uso dos ingredientes genuínos, que permitem manter a qualidade, a tipicidade e a diferença do Bolo rei Tradicional;
- divulgar os genuínos Bolos Rei Tradicionais Portugueses.

A - Regras de Admissão

O Concurso está aberto a todos os produtores de “bolo rei”:

- a) que beneficiem do uso da marca colectiva de associação ÉQUALIFICADO, ou
- b) que demonstrem que o seu produto continua a seguir o modo de produção tradicional, cumprindo os requisitos constantes do Documento CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS, aprovado pela QUALIFICA/oriGIn Portugal

O concurso realizar-se-á no dia 29 de Novembro de 2017.

Para efeitos deste Concurso, por “bolo rei” deve entender-se o universo mais lato, composto pelo bolo rei propriamente dito, “bolo rainha” e “bolo rei escangalhado”. Em todos os casos é exigida a utilização de ingredientes tal qual, estando vedado o uso de “pré-mixes”, de aditivos e de auxiliares tecnológicos, com excepção do agente levedante.

Só são admissíveis a Concurso os produtos acima referidos, produzidos exclusivamente em Portugal, cuja história, ingredientes originais, receita, origem geográfica (se alegada) e forma de apresentação estejam fixados em documentação histórica ou com ela relacionada, familiar ou empresarial, demonstrando uma anterioridade superior a 50 anos.

O mesmo produto não pode apresentar-se, por ano, a mais do que um concurso no âmbito CNEMA/QUALIFICA/oriGIn Portugal

1 – Categorias de Bolo Rei admissíveis a Concurso

São admissíveis as seguintes categorias:

- Bolo Rei – veja descrição em Anexo II
- Bolo Rainha – veja descrição em Anexo II
- Bolo Rei escangalhado

2 – Inscrição, envio de amostras e rejeição das amostras

2.1 - Inscrição

Só são aceites inscrições efectuadas por via electrónica.

Cada produtor deve efectuar a inscrição através do link para o efeito existente nos sites

www.concursosnacionais.pt ou www.cnema.pt, **até às 17h30m do dia 25 de Novembro de 2017.**

Ao efectuar a inscrição é solicitado que insira, em formato electrónico, os seguintes documentos: comprovativo do licenciamento, Logotipo da empresa, fotografia do produto com qualidade para ser publicada, rótulo do produto com qualidade para ser publicado e ficha técnica do produto.

Por cada amostra é devido o pagamento de **55€, acrescido de IVA**, à taxa legal em vigor (ver forma de pagamento no Anexo I)

A inscrição só se considera efectuada quando for acompanhada dos elementos requeridos e do comprovativo do pagamento.

A organização acusará a inscrição e posteriormente informará sobre a aceitação ou rejeição da mesma, fundamentando neste último caso. A rejeição da inscrição por razões imputáveis ao produtor não determina a devolução do pagamento efectuado.

2.2 – Envio e entrega das amostras

A amostra a submeter a Concurso deve pesar, pelo menos, 1 kg e ser constituída por, no mínimo, duas unidades intactas.

Os produtos apresentados tornam-se propriedade da Organização do Concurso. As amostras devem ser enviadas livres de encargos financeiros. A Organização não devolverá nem os produtos rejeitados nem as quantidades sobrantes 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.

A entrega das amostras deve ser feita no Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A. Quinta das Cegonhas, Estrada Nacional 3 - Apartado 331 - 2001-904 Santarém, até às 12h30 do dia 29 de Novembro de 2017, devendo a embalagem mencionar expressamente e de forma bem visível “produto para o Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português”.

2.3 – Rejeição de amostras

São liminarmente rejeitadas as amostras que, independentemente da causa, não cumpram qualquer das regras atrás definidas, designadamente em termos de quantidade, identificação, data e hora de recepção, integridade do produto ou que apresentem defeitos visíveis e ainda as que configurem imitações, contrafacções ou exploração da reputação de outros produtos com nomes protegidos ou que não comprovem a genuinidade e história da receita e dos ingredientes ou o local de origem, se alegado ou que não tenham base tradicional ou as que se façam acompanhar por fichas descritivas ou técnicas incorrectas ou incompletas ou que remetam para informação constante de outros quaisquer documentos.

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.

Os concorrentes são informados por escrito sobre as causas de rejeição, não sendo devolvido o pagamento efectuado.

B – Recepção e controlo dos produtos recepcionados

A organização responsabiliza-se pela recepção dos produtos e dos documentos que os acompanham, bem como pelo registo da data, hora e número de entrada; organização das listas dos produtos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição; conservação das amostras em local e a temperaturas adequadas à tipologia de produto; processo de codificação dos produtos aceites, através da atribuição de códigos aleatórios, após retirada de todos os materiais de acondicionamento e ou de rotulagem que possam servir para identificar o produtor; preparação das amostras para a prova, incluindo a colocação em sala de ante-prova, a temperatura adequada; organização das provas.

A Organização reserva o direito de submeter as amostras, em qualquer fase do concurso, a ensaios laboratoriais complementares para verificação das declarações prestadas.

C – Concurso

A Organização reserva o direito de cancelar o Concurso, caso o total de inscrições seja inferior a 5. Nestas circunstâncias, o pagamento da inscrição será devolvido, sendo os concorrentes imediatamente informados para não procederem ao envio das amostras.

1 - Júri

O júri é composto por um mínimo de 5 elementos, com origem geográfica diversificada, sendo escolhidos designadamente de entre personalidades dos meios académico, profissional, da restauração, da gastronomia, da distribuição e da comunicação social. Os membros do júri são convidados a título pessoal, não podendo delegar o convite

Antes do início das sessões de prova, os membros de júri devem participar numa sessão prévia de coordenação para calibração de procedimentos, forma de preenchimento da ficha de avaliação e de critérios de classificação das amostras.

2 – Organização prática

O júri dispõe de uma sala adequada para efectuar as provas, com equipamento apropriado e de pessoal apto a proceder à apresentação e distribuição de cada amostra.

Durante o Concurso apenas é permitida a presença dos membros do júri e do pessoal de apoio. Exceptua-se a eventual presença de jornalistas credenciados, apenas durante o período de tempo estritamente necessário para a efectivação da reportagem.

A Organização assegura a manutenção das condições adequadas e escolhe a ordem pela qual cada categoria de produto é provada.

A avaliação de cada amostra é feita por um júri, dividido ou não em equipas, consoante o número de amostras em cada categoria ou em cada subcategoria.

Dentro de cada categoria, a avaliação inicial de cada amostra é feita tendo em conta o aspecto geral (exterior e interior), a forma, a relação altura/diâmetro, a distribuição das frutas interna e externamente, o equilíbrio da decoração, o odor, a cor do miolo, da base e da còdea e o brilho, consoante o aplicável.

Para efeitos de avaliação olfacto-gustativa, dentro de cada categoria, as amostras são distribuídas aleatoriamente, devendo cada elemento do júri avaliar aroma, sabor, textura, brilho e, ainda, a impressão global.

Os resultados atribuídos por cada provador são tratados de forma anónima pela Organização, a qual garante por todos os meios ao seu alcance o anonimato das amostras e o sigilo dos resultados até ao dia do anúncio dos vencedores em cada categoria.

O produto vencedor de cada categoria será o que obtiver maior pontuação global. Em caso de empate entre dois ou mais produtos, o vencedor será o que obtiver maior pontuação na fase olfacto-gustativa. Se ainda assim se mantiver o empate serão declarados vencedores *ex aequo*.

Em caso de dúvida, litígio entre provadores ou qualquer outra situação não prevista neste Regulamento, a Organização tentará por todos os meios sanar a situação, não havendo recurso das suas decisões.

Os participantes são informados pela Organização sobre os critérios que estiveram na base de eventuais desclassificações.

3 – Prémios

O concurso é organizado por categorias de produtos conforme ponto 1, sendo atribuídos três prémios (Ouro, Prata e Bronze) para cada categoria.

Não serão atribuídos tais prémios caso os exemplares submetidos a concurso não atinjam respectivamente 75%, 70% ou 65% da pontuação máxima possível, tendo em conta as ponderações aplicadas ao resultado da apreciação de cada membro do júri a cada um dos itens referidos no ponto 2.

De entre os primeiros de cada categoria, o que tiver obtido maior pontuação será declarado “O melhor dos melhores” deste 6º Concurso.

No prazo máximo de dez dias úteis após a realização do Concurso a organização tornará públicos os resultados do Concurso e permitirá, aos vencedores, o uso das insígnias e diplomas correspondentes.

Em 2017, aos prémios estão associadas as seguintes iniciativas:

- a) Os premiados que tenham obtido a qualificação de “O melhor dos melhores” poderão beneficiar de um stand tipo, gratuito, na Nave de Exposição A, na qual se realizará o Salão Prazer de Provar 2018
- b) Os premiados que tenham obtido Medalhas de Ouro, Medalhas de Prata e Medalhas de Bronze poderão beneficiar de uma redução, respectivamente, de 30%, de 20 % e de 10% no custo do stand no mesmo evento e local;
- c) No decurso do Salão Prazer de Provar 2017, todos os premiados terão direito a ter os seus produtos, nomes, logótipos e prémios obtidos em exposição apropriada, localizada no sector dos “QUALIFICADOS”, sendo organizadas provas mediante inscrição dos produtores e disponibilidade de espaços por parte da Organização;
- d) A Colares Editoraⁱⁱ associa-se a esta iniciativa oferecendo dois livros ao Melhor dos Melhores e um Livro a todos os premiados com Medalha de Ouro.ⁱ
- e) A lista dos Premiados será divulgada junto da Comunicação Social, no site <http://concursosnacionais.pt/> e no Guia dos Bons Produtos Tradicionais 2018.

Os stands referidos nas alíneas a) e b) são exclusivamente destinados aos produtores e neles apenas podem ser expostos ou comercializados os produtos que ganharam os prémios neste Concurso. Quaisquer outros produtos têm que ser validados caso a caso pela QUALIFICA/origIn Portugal.

A organização só divulga publicamente o nome dos premiados, o produto premiado e o prémio obtido.

Apenas os premiados poderão fazer menção do prémio nos seus produtos e nas suas acções e materiais de promoção e publicidade, exclusivamente através do modeloⁱⁱⁱ fornecido pela organização para o efeito.

Este modelo apenas pode ser usado em produtos de idêntica categoria ao que foi premiado e só pode ser apostado até à realização do concurso a efectuar no ano seguinte.

A Organização reserva o direito de agir judicialmente ou apresentar queixa às autoridades competentes quanto tiver conhecimento do uso do modelo fornecido ou de qualquer forma de menção ao prémio recebido, em contravenção com as presentes normas.

3.1 – Menção honrosa para rótulo, embalagem e/ou acondicionamento

O júri pode atribuir uma menção honrosa para o rótulo, a embalagem e ou para o acondicionamento dos produtos a concurso desde que entenda que, para além das questões legais e ou funcionais, há critérios de estética ou de criatividade relevantes.

No entanto, esta menção honrosa ou o seu símbolo gráfico não podem ser usados directamente nos produtos, podendo apenas ser referidos nos suportes comerciais ou publicitários do produtor.

4 – Desclassificação

A Organização reserva o direito de alterar as decisões de júri, caso se venha a comprovar laboratorial ou documentalmente, em fase posterior, a existência de fraude ou contaminação.

A Organização obriga-se a informar desta decisão, quer o concorrente afectado quer os membros do júri.

D – Esclarecimentos e contactos

Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A.

Quinta das Cegonhas - Estrada Nacional 3

2001-904 Santarém

Tel: 243 300 300

E-mail:

Ana Soeiro: qualificanasoeiro@gmail.com

Antonieta Queimada: aqueimada@gmail.com

Carla Rosa: carlarosa@cnema.pt

David Gomes: dgomes@cnema.pt

Paula Lourenço: paulameninolourenco@gmail.com

ANEXO I

FORMA DE PAGAMENTO

Inscrições até 2.11.2017

1 Amostra55,00€+IVA

(nº de amostras) x € 55,00+IVA

O pagamento **pode ser feito** através de:

1. Cheque à ordem do CNEMA
2. Transferência Bancária
 - a) Caixa Geral de Depósitos – NIB: 0035.0726.00049331630.50
 - b) BPI – NIB: 0010.0000.01628530001.82

Notas:

- A inscrição só se torna efectiva depois de recebido o cheque ou o comprovativo da transferência bancária
- Depois de recebido o pagamento será emitido, pelo CNEMA, um recibo comprovativo

ANEXO II

Descrição utilizada neste concurso para avaliação dos produtos

Bolo Rei - bolo lêvedo ou brioche, de miolo amarelo, resistente ao esfarelamento, contendo no mínimo 800 g de frutas por kg de farinha na massa e o dobro a decorar. A fruta a enfeitar deve ser “escorrida” e estar harmoniosamente distribuída e cortada a dar enfeite. A superfície do bolo deve ser brilhante sem ser pegajosa. A forma deve ser circular, perfeitamente definida, o centro deve ser aberto e altura da fatia deve ser cerca de 1/3 do diâmetro do bolo; A parte superior deve ser castanho alaranjado e junto à base, amarelada; o brilho deve estar presente em todo o bolo. A decoração deve ser equilibrada, com cores alternadas das frutas, fruta seca espalhada na superfície e “montinhos” de açúcar (granito ou pó); o miolo deve ser uniforme, húmido, elástico e resistente ao esfarelamento, com cor amarelo de gema e sem escurecimento junto à fruta escorrida e seca; as frutas presentes devem ser, por tipos e cores: a) Fruta Escorrida: verde = cidrão, figo, abóbora; cor de laranja = casca tangerina b) Fruta Seca: cor castanha = amêndoa torrada, noz, avelã; c) frutas secadas: de cor preta = corintos, de cor amarela = sultanas. A fermentação deve ser sã, sem ser ácida ou muito activa. Deve transparecer ligeiro odor a rum ou vinho do porto (Branco); O miolo deve ter uma consistência que obrigue a mastigar, sem empapar e sem agarrar o céu-da-boca e no sabor deve predominar o das frutas e da bebida.

Bolo Rainha - bolo lêvedo ou brioche, de miolo amarelo, resistente ao esfarelamento, contendo no mínimo 800 g de frutas por kg de farinha na massa e o dobro a decorar. Os frutos a enfeitar devem estar harmoniosamente distribuídos. A superfície do bolo deve ser brilhante sem ser pegajosa. A forma deve ser circular, perfeitamente definida, o centro deve ser aberto e altura da fatia deve ser cerca de 1/3 do diâmetro do bolo; A parte superior deve ser castanho alaranjado e junto à base, amarelada; o

brilho deve estar presente em todo o bolo. A decoração deve ser equilibrada, com cores alternadas das frutas, fruta seca espalhada na superfície e “montinhos” de açúcar (granito ou pó); o miolo deve ser uniforme, húmido, elástico e resistente ao esfarelamento, com cor amarelo de gema e sem escurecimento junto aos frutos presentes que devem ser, por tipos e cores: a) frutos secos: de cor castanha = amêndoa torrada, noz e avelã; b) frutos secados: de cor preta = corintos; de cor amarela = sultanas. A fermentação deve ser sã, sem ser ácida ou muito activa. Deve transparecer ligeiro odor a rum ou vinho do porto (Branco); O miolo deve ter uma consistência que obrigue a mastigar, sem empapar e sem agarrar o céu-da-boca e no sabor deve predominar o das frutas e da bebida.

i Este regulamento é propriedade da QUALIFICA/origIn Portugal e foi desenvolvido em conjunto com o CNEMA. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

ii Os premiados deverão contactar directamente a Colares Editora (colareseditora@sapo.pt) para escolha do(s) livro(s) de entre o Catálogo disponível para o efeito.

iii Se pretenderem usar o modelo em caso de exportação, deverão contactar a organização, para validar traduções e fornecimento de modelo alterado. Poderá haver lugar a pagamento de trabalho extra.