

**Santarém, 21 de Janeiro de 2018**

**Assunto: 7º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Portuguesa**

Exmos. Senhores,

A 14 de Março decorrerá o 7º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Portuguesa 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 os genuínos doces conventuais Portugueses, alguns deles já com Nomes Qualificados.

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 vínicas, Alheiras, Aperitivos, Azeitonas, Bôlas, Bolo Rei, Bolos especiais de Natal, Carnes, Cervejas, Chocolates, Concentrados de Fruta, Condimentos, Confeitaria, Conservas de Pescado, Doçaria rica, Doçaria simples, Doces de Fruta, Empadas, Enchidos, Ensacados, Ervas Aromáticas, Folares, Frutos Secados, Frutos Secos, Gelados, Leitão, Licores, Pão, Pastéis, Peças fumadas e outros produtos de salsicharia, Presuntos, Produtos hortícolas secados, Produtos hortícolas secos, Queijos curados, Queijos de cura prolongada, Queijos frescos, Sal, Sidras, Sumos, Vinagres, bem como os Concursos Nacionais de Mel e de Azeite Virgem Extra e o Salão Prazer de Provar. integrados na Feira Nacional de Agricultura / Feira do Ribatejo.

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”.

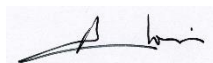
**Salientamos que o regulamento tem diferenças para o homólogo dos anos anteriores pelo que recomendamos leitura atenta e integral. E a inscrição passa a ser feita apenas por via electrónica.**

Neste contexto remetemos síntese do Regulamento e informamos que o mesmo Regulamento, tal como os documentos de apoio, estão disponíveis no site <http://concursosnacionais.pt/>

Ficamos ao Vosso dispor para qualquer esclarecimento adicional.

Com os melhores cumprimentos,

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn Portugal

# 7º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Portuguesa

## Síntese do Regulamento

**Inscrição** – até às 17h30m do dia 9 de Março, feita exclusivamente por via electrónica através no site <http://concursosnacionais.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 12h 30m do dia 14 de Março, no CNEMA, em Santarém.

**Amostras** - As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote normal. A amostra a submeter a concurso deve pesar pelo menos 0,5 kg e ser constituída por, pelo menos, duas unidades intactas.

Se cada uma exceder 1kg, basta entregar uma única.

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** – Ovos moles de Aveiro; Pastel de Tentúgal; doces conventuais: à base de gemas de ovos; à base de ovos e amêndoa; à base de amêndoa; à base de doce de chila; à base de figo; pão de ló, arrufadas e similares; com massas folhadas ou fritas; à base de claras de ovos.

**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, 80%, 75% ou 70% da pontuação máxima possível.

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

**A utilização indevida dos prémios dará lugar a sanções pesadas**

# 7º Concurso Nacional de Doçaria Conventual Portuguesa Regulamento<sup>i</sup>

Este Concurso de doçaria conventual portuguesa pretende ser uma forma de:

- motivar os doceiros para continuarem a respeitar as receitas, o uso dos ingredientes tradicionais e a origem geográfica (sempre que conhecida) como únicas formas de manter a qualidade, a genuinidade e a diferença dos doces conventuais portugueses;
- divulgar a genuína doçaria conventual portuguesa, alguma dela já qualificada.

## **A - Regras de Admissão**

O concurso está aberto a todos os produtores de:

- a) Ovos moles de Aveiro – IGP;
- b) Pastel de Tentúgal – IGP;
- c) doces conventuais que beneficiem do uso da marca colectiva de associação ÉQUALIFICADO;
- d) outros doces que demonstrem cumprir os requisitos constantes do Documento CQ 02 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS DA DOÇARIA CONVENTUAL PORTUGUESA (3º ed), aprovado pela QUALIFICA/ ORIGIN PORTUGAL.

O Concurso realizar-se-á no dia **14 de Março de 2018**.

Para efeitos deste concurso, entende-se por “doce conventual” o produto de pastelaria, confeitaria<sup>ii</sup> ou de transformação de produtos hortofrutícolas<sup>iii</sup>, produzido em Portugal, cujos ingredientes, receitas, origem em conventos e ou geográfica (se alegada) e forma de apresentação estejam registadas em fontes históricas ou com elas relacionadas - designadamente em trabalhos académicos, como sejam teses de doutoramento e de mestrado, ou em obras de reconhecido mérito, fundamentadas em fontes históricas – e que, pelas suas características próprias, revelem interesse histórico-cultural, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade. A título excepcional, é admissível a utilização de certas matérias-primas manifestamente não produzidas em Portugal como o açúcar, o cacau, o chocolate e as especiarias, desde que expressamente referidos em cada receita original.

Os “recheios” (e seus ingredientes) têm que corresponder aos mesmos princípios relativos ao uso exclusivo de matérias-primas e de modos de produção tradicionais, privilegiando-se o uso de azeite, banha e manteiga em detrimento de margarinas e sendo interdito o uso de aditivos ou de auxiliares tecnológicos.

O mesmo produto não pode apresentar-se, por ano, a mais do que um concurso organizado pelo CNEMA/QUALIFICA/origin Portugal.

## **1 - Categorias de Doces Conventuais admissíveis a concurso**

Para além das categorias Ovos moles de Aveiro e Pastel de Tentúgal, consideram-se ainda as seguintes categorias de doces conventuais:

- à base de gemas de ovos;
- à base de ovos e amêndoa;
- à base de amêndoa;
- à base de doce de chila;
- à base de figo;
- pão de ló, arrufadas e similares;
- com massas folhadas ou fritas;
- à base de claras de ovos;

No entanto, a Organização pode considerar a criação de outras categorias face às amostras admitidas a Concurso.

## 2 - Inscrição, envio e rejeição de amostras

### 2.1 - Inscrição

Cada produtor deve efectuar a inscrição através do link para o efeito existente no site do CNEMA, **até às 17h30m do dia 9 de Março de 2018.**

**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. Deve ainda incluir uma boa descrição do produto e instruções para preparação/ apresentação do produto para o Concurso.**

Por cada amostra é devido o pagamento de 55€, acrescidos de IVA, à taxa legal em vigor (ver forma de pagamento em anexo I).

**A inscrição só se considera completa e só será apreciada se for acompanhada de todos os documentos acima referidos e do comprovativo do pagamento.**

A organização acusa a recepção dos documentos de 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

As amostras a submeter a concurso devem provir de um lote normal de fabrico.

A amostra a submeter a Concurso deve pesar pelo menos 0,5 kg e ser constituída por, pelo menos, duas unidades intactas.

Se cada uma exceder 0,5kg, basta entregar uma única.

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 sobranes 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 - 2001-904 Santarém, até às 12h 30m do dia 14 de Março de 2018, devendo a embalagem mencionar expressamente e de**

[forma bem visível “produto para o Concurso Nacional de Doçaria Conventual Portuguesa”.](#)

### **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 tipologia, quantidade, identificação, data e hora de recepção, integridade do produto ou que apresentem defeitos visíveis e, ainda, as que configurem imitações, contrafações ou exploração da reputação de produtos com nomes protegidos ou, ainda, as **que tenham descrições insuficientes, fichas técnicas incorrectas ou incompletas ou que remetam para informação não constante do processo de inscrição. 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.

## **B - Recepção e controlo dos produtos**

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 temperaturas adequadas à tipologia de produto; 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, corte 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. Os resultados atribuídos por cada

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

Dentro de cada categoria, a avaliação inicial de cada amostra é feita tendo em conta o aspecto exterior (incluindo decoração, quando aplicável), o aspecto ao corte e o odor.

Para efeitos de avaliação olfacto-gustativa, dentro de cada categoria, as amostras são distribuídas aleatoriamente, devendo cada elemento do júri avaliar aroma e sabor, textura e, ainda, a impressão global. Caso o produto tenha recheio, cobertura ou similar, estes serão avaliados de forma específica.

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.

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

### **3 – Prémios**

#### **3.1 - Prémios para os produtos**

O concurso é organizado por categorias de produtos conforme ponto 1, sendo atribuídos três prémios (Ouro, Prata e Bronze) para cada categoria, podendo o júri deliberar não atribuir prémios caso os exemplares submetidos a concurso não atinjam, respectivamente, 80%, 75% ou 70% 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 7º 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 2018, 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 2018, 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 Editora associa-se a esta iniciativa oferecendo dois livros ao Melhor dos Melhores e um Livro a todos os premiados com Medalha de Ouro<sup>iv</sup>
- e) A lista dos Premiados será divulgada junto da Comunicação Social, no site <http://concursosnacionais.pt/> e no Guia dos 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 modelo 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 aposto até à realização do concurso a efectuar no ano seguinte.

**A Organização reserva o direito de agir judicialmente, apresentar queixa às autoridades competentes, informar a Comunicação Social e ou impedir a participação no Concurso do ano seguinte quanto tiver conhecimento do uso do modelo fornecido ou de qualquer forma de menção ao prémio recebido, em contravenção com as presentes normas.**

### **3.2 – 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, obrigando-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: [ana.soeiro@qualificaportugal.pt](mailto:ana.soeiro@qualificaportugal.pt)

Carla Rosa: [carlarosa@cnema.pt](mailto:carlarosa@cnema.pt)

David Gomes: [dgomes@cnema.pt](mailto:dgomes@cnema.pt)

Paula Lourenço: [paula.lourenco@qualificaportugal.pt](mailto:paula.lourenco@qualificaportugal.pt)

## ANEXO I

### FORMA DE PAGAMENTO

1 Amostra ..... **55,00€ mais IVA**

.....(nº de amostras) x **€ 55,00 mais 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

<sup>i</sup> 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 Por sugestão de diversas entidades e sem prejuízo desta definição, a avaliação de produtos de confeitaria, ainda que de origem conventual, far-se-á em concurso específico (Concurso Nacional de Produtos de Confeitaria Tradicionais Portugueses)
- iii Por sugestão de diversas entidades e sem prejuízo desta definição, a avaliação de produtos de transformação de produtos hortofrutícolas, ainda que de origem conventual, como as ameixas d'Élvas secas, confitadas ou em calda ou a Marmelada branca de Odivelas, far-se-á em concurso específico (Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses)
- iv 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.
- v 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.