



CONCURSOS NACIONAIS DE PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES

15º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Regulamento Específico

Edição 2026



A 28 de outubro de 2026 decorre o 15º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português, realizado pela QUALIFICA/oriGIn Portugal em colaboração com o CNEMA. Neste contexto, apresenta-se o Regulamento Específico, informando que o Regulamento Geral dos concursos tradicionais nacionais, de leitura obrigatória, assim como os documentos de inscrição, se encontram disponíveis em: [CNEMA, Concursos Nacionais](#) e [QUALIFICA/oriGIn Portugal](#).

Índice

Índice.....	2
1. Apresentação do Concurso	3
2. Inscrição	3
2.1 Prazo e Forma de Inscrição	3
2.2 Valor de Participação	3
3. Entrega das Amostras.....	3
4. Requisitos das Amostras.....	4
5. Categorias de Bolo Rei Admissíveis a Concurso.....	4
5.1 Categorias Principais.....	4
5.2 Outras Categorias Admissíveis	4
6. Esclarecimentos e Contactos.....	5
6.1 Esclarecimentos Técnicos.....	5
6.2 Outros Esclarecimentos	5

1. Apresentação do Concurso

O Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português destina-se a premiar, promover e divulgar Bolos Rei, genuinamente produzidos em Portugal respeitando as técnicas e métodos de fabrico tradicionais das diferentes regiões do país.

O presente Regulamento Específico complementa o Regulamento Geral dos Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses.

2. Inscrição

2.1 Prazo e Forma de Inscrição

A inscrição é efetuada exclusivamente por via eletrónica, até às 17h00 do dia 20 de outubro de 2026, através de um dos seguintes sites:

- www.concursosnacionais.pt
- www.cnema.pt
- www.qualificaportugal.pt

2.2 Valor de Participação

A participação no concurso tem um custo definido para garantir a qualidade e imparcialidade de todo o processo. Cada produto inscrito está sujeito ao seguinte valor:

Descrição	Valor
Valor de inscrição	95,00€
IVA (taxa legal em vigor 23%)	21,85€
Total a pagar	116,85€

O pagamento pode ser efetuado através de transferência bancária, nos termos definidos no Regulamento Geral.

3. Entrega das Amostras

As amostras devem ser entregues até às 10h00 do dia 28 de outubro de 2026, no local abaixo indicado:

Prazo Limite	Local de Entrega
Até às 10h00 do dia 28 de outubro de 2026	Festival Nacional de Gastronomia de Santarém Casa do Campino Campo Emílio Inf. da Câmara, 2000-014 Santarém

4. Requisitos das Amostras

- A amostra a submeter a concurso deve provir de um lote de fabrico normal.
- A amostra deve pesar, no mínimo, 0,5 kg e ser constituída por, pelo menos, 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 adquiridas em comércio pela Organização.

No âmbito do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém, a organização irá promover uma prova de degustação comentada junto dos visitantes, pelo que se informa que algumas das unidades em prova irão ser destinadas a este fim. O produtor ao fazer a inscrição assume que autoriza que as suas amostras façam parte deste evento. Ainda que as amostras não sejam identificadas será dada nota pública de todos os participantes do concurso.

5. Categorias de Bolo Rei Admissíveis a Concurso

5.1 Categorias Principais

- Bolo Rei
- Bolo Rainha
- Bolo Rei escangalhado
- Trança de Natal

5.2 Outras Categorias Admissíveis

Inovação

Esta categoria destina-se a produtos inovadores que, ainda que apresentem características distintas, respeitam os critérios gerais estabelecidos para a preservação da autenticidade e qualidade dos produtos tradicionais portugueses.

Osabor

A categoria Osabor destina-se a produtos agroalimentares ou pratos gastronómicos que não se enquadrem nas categorias anteriores.

6. Esclarecimentos e Contactos

6.1 Esclarecimentos Técnicos

Inscrições, categorias, tipos de produtos, datas de entrega de amostras, produtos admissíveis, ou outros:

Contacto	Telefone	Email
Paula Moniz	913 299 961	geral@qualificaportugal.pt

6.2 Outros Esclarecimentos

Pagamento de inscrição, recibos, horário de funcionamento, ou outros:

Contacto	Telefone	Email
Carla Rosa	243 300 300	carlarosa@cnema.pt
David Gomes	243 300 300	dgomes@cnema.pt