



CONCURSO “OS MELHORES LICORES DA XXIV FEIRA DE DOÇARIA CONVENTUAL E TRADICIONAL DE PORTALEGRE”

REGULAMENTO GERAL DO CONCURSO

Este concurso de licores conventuais e tradicionais pretende ser uma forma de preservar e divulgar os licores portugueses, motivar os produtores para a preparação dos licores preservando as receitas genuínas que permitem manter a tradição dos licores originários dos conventos portugueses ou do saber fazer popular e incentivar a utilização de ingredientes que permitam manter a qualidade e genuinidade das receitas originais.

Por isso, durante a XXIV Feira de Doçaria Conventual, organizada pela Câmara Municipal de Portalegre e pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, será realizado um concurso com vista a apurar “**OS MELHORES LICORES DA XXIV FEIRA DE DOÇARIA CONVENTUAL DE PORTALEGRE**”, o qual se rege pelo Regulamento seguinte:

1. Para os fins deste concurso, entende-se como:
 - a) “Licor Conventual”, o licor cuja história, ingredientes originais, receita, origem geográfica e forma de apresentação estejam fixados em documentação histórica conventual ou com ela relacionada.
 - b) “Licor Tradicional”, o licor cujos métodos de obtenção foram consolidados ao longo do tempo, num espaço mínimo de 50 anos, equivalente à transmissão de saber entre 2 gerações e que utiliza ingredientes genuínos e modo de produção compatíveis com os métodos tradicionais.
2. Para participar neste concurso os participantes devem apresentar **até 2 licores** à sua escolha, desde que fiquem disponíveis para comercialização outras unidades do mesmo licor.
3. Poderão inscrever-se no concurso todos os expositores presentes no certame.
4. Para concorrer, os participantes devem inscrever-se no concurso, apresentando à organização do certame o formulário de inscrição e a(s) Ficha(s) Descritiva(s), devidamente preenchida(s) até ao dia **20/03/2026**.
5. **Os licores a apresentar como conventuais devem ser conhecidos como tal, devendo o participante indicar obrigatoriamente na Ficha Descritiva o nome do convento de origem e a respectiva localização.**
6. Na mesma ficha descritiva é obrigatório fazer descrição geral do licor e indicar todos os ingredientes utilizados.
7. As fichas descritivas preenchidas pelos produtores serão apenas disponibilizadas aos membros do júri para efeitos de avaliação e não serão divulgadas.



8. Os licores apresentados a concurso devem ser entregues à organização do certame até às 23h00 do dia 01/05/2026 e, após o concurso, ficarão em exposição até ao final da feira, em local escolhido pela organização para o efeito, com a indicação do nome do licor, convento de origem (quando for o caso), nome do produtor e prémio obtido.
9. Os licores apresentados a concurso serão avaliados por um júri composto, no mínimo, por três elementos, em representação da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, da Confraria Gastronómica do Norte Alentejano ou da Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre ou do Agrupamento de Produtores Natur-al-Carnes, de Portalegre. Caso o número de concorrentes o justifique poderão ser convidadas outras pessoas ou entidades a integrar o Júri.
10. Na sua apreciação o júri não pode ter conhecimento do nome ou de qualquer marca que identifique os produtores. Dentro de cada categoria, a avaliação inicial de cada amostra é feita tendo em conta o aspecto (cor, limpidez, brilho e cheiro); para efeitos de avaliação olfacto-gustativa, dentro de cada categoria, as amostras são distribuídas aleatoriamente, devendo cada elemento do júri avaliar aroma, sabor e, ainda, indicar a impressão geral sobre o licor. O Júri apreciará, ainda, a forma de apresentação e a rotulagem, bem como a existência de situações que configurem imitações, contrafações, exploração da reputação, etc.
11. Os licores a concurso serão enquadrados numa das seguintes categorias: Licor conventual ou licor tradicional
12. Caso o Júri entenda excluir licores do Concurso, designadamente por incumprimento dos itens mencionados no número 10, os produtores serão informados das causas da exclusão.
13. Será apurado um vencedor por categoria. Aos Vencedores será atribuído um prémio pela Autarquia.
14. O Júri poderá, se assim o entender, atribuir segundos e terceiros lugares, bem como menções honrosas, respeitando os critérios do ponto anterior.
15. O Júri é soberano nas suas decisões, não existindo recurso das mesmas.
16. Os resultados do concurso serão divulgados no dia 02/05/2026, no recinto do certame.
17. Todos os concorrentes recebem um Certificado de Participação.
18. A organização do certame decidirá sobre questões omissas.