



CONCURSO

A MELHOR BOLEIMA TRADICIONAL DE PORTALEGRE DA XXIV FEIRA DE DOÇARIA CONVENTUAL E TRADICIONAL DE PORTALEGRE

REGULAMENTO GERAL DO CONCURSO

Este concurso de boleima tradicional de Portalegre pretende ser uma forma de preservar e divulgar a Boleima Tradicional (com vista á sua valorização e qualificação), motivar os doceiros para a confecção de receitas que permitam manter a tradição da Boleima de Portalegre e incentivar a utilização de ingredientes que permitam manter a qualidade e genuinidade das receitas de Boleimas.

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

1. 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 FEIRA DE DOÇARIA CONVENTUAL E TRADICIONAL DE PORTALEGRE, devidamente preenchido (modelo em anexo). As informações constantes do boletim serão apreciadas em conjunto por um membro da comunidade de Portalegre, por um membro da Qualifica 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 ([CQ 13 CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS DA DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA](#) – Documento disponível [online](#) ou através do email geral@qualificaportugal.pt , mediante solicitação dos interessados).

Se admitidos a concurso, os concorrentes serão devidamente avisados para apresentarem uma pequena amostra (2 “quadrados”) da Boleima de Portalegre no Domingo, dia 3 de Maio de 2026, entre as 10 e as 11 horas da manhã e o Concurso terá lugar no dia 3 de Maio de 2026, entre as 14 e as 15 horas.

2. Na ficha descritiva é obrigatório fazer a descrição geral da boleima e indicar **todos** os ingredientes utilizados.

3. As fichas descritivas preenchidas pelos doceiros serão apenas disponibilizadas aos membros do júri para efeitos de avaliação e não serão divulgadas, sendo que nenhum dos membros do júri pode participar como concorrente.

4. São liminarmente excluídos os produtos que não cumpram alguma das condições referidas no ponto 1 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.

5. Na sua apreciação o júri não pode ter conhecimento do nome ou de qualquer marca que identifique os doceiros e terá em particular consideração os seguintes factores: 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

O júri avaliará, ainda, a genuinidade da receita, a genuinidade dos ingredientes utilizados na confeção e a ausência de situações que configurem imitações, contrafacções, exploração da reputação, etc.

6. 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. Os doces a concurso serão enquadrados numa das seguintes categorias: Boleima Tradicional de Portalegre e Boleima com Inovação. Na categoria “Boleima com Inovação” serão enquadradas as boleimas que, apresentando características distintas e inovadoras, respeitam os critérios gerais estabelecidos para a preservação da autenticidade e qualidade dos produtos tradicionais portugueses.

8. Tendo em conta a avaliação global referida em 5, 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. Os Diplomas serão entregues numa cerimónia formal a decorrer no dia 3 de Maio, no recinto da Feira, sendo posteriormente elaborada e divulgada a Lista Formal dos Premiados. Não haverá prémios pecuniários e não se aceitarão apoios ou patrocínios.

10. O Júri é soberano nas suas decisões, não existindo recurso das mesmas.

11. A organização do certame decidirá sobre questões omissas.