



## CONCURSO

### O MELHOR DOCE TRADICIONAL DA XXIV FEIRA DE DOÇARIA CONVENTUAL E TRADICIONAL DE PORTALEGRE

#### REGULAMENTO GERAL DO CONCURSO

Este concurso de doçaria tradicional pretende ser uma forma de preservar e divulgar a doçaria Tradicional portuguesa, motivar os doceiros para a confecção de receitas que permitam manter a tradição da doçaria tradicional portuguesa e incentivar a utilização de ingredientes que permitam manter a qualidade e genuinidade das receitas de doçaria nacional.

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 “OS MELHORES DOCES TRADICIONAIS DA XXIV FEIRA DE DOÇARIA CONVENTUAL E TRADICIONAL DE PORTALEGRE”, o qual se rege pelo Regulamento seguinte:

1. Para os fins deste concurso, entende-se como “doce tradicional” o conjunto dos produtos de pastelaria, confeitaria e de transformação de produtos hortofrutícolas cujos ingredientes, receita, por vezes origem geográfica, e forma de apresentação estejam referidos em fontes históricas ou com ela relacionadas ou, na sua ausência, em receituários familiares e que, pelas suas características próprias, revelem interesse histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade.
2. Para participar neste concurso os participantes devem apresentar um ou mais doces à sua escolha, até ao limite de 2 doces, desde que fiquem disponíveis para comercialização outras unidades do mesmo doce.
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 a(s) Ficha(s) de Inscrição e a(s) Ficha(s) Descritiva(s), em anexo, devidamente preenchidas até ao **dia 20/03/2026**
6. Na ficha descritiva é obrigatório indicar o nome do doce, fazer a descrição geral do mesmo doce e indicar **todos** os ingredientes utilizados.
7. As fichas descritivas preenchidas pelos doceiros serão apenas disponibilizadas aos membros do júri para efeitos de avaliação e não serão divulgadas.
8. Os doces 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 doce, convento de origem, doceiro que o confeccionou e prémio obtido.



9. Os doces apresentados a concurso serão avaliados por um júri composto pelos seguintes elementos:

- Dois representantes da Confraria Gastronómica do Norte Alentejano, um dos quais presidirá,
- Dois representantes da Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre;
- Dois representantes designados pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL;
- Um representante do Agrupamento de Produtores Natur-al-Carnes, de Portalegre.

**10. 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: aspecto exterior (incluindo decoração, quando aplicável), o aspecto ao corte e o odor. Para efeitos de avaliação olfacto-gustativa, são avaliados: aroma e sabor, textura e, ainda, a impressão global. Caso o produto tenha recheio, cobertura ou similar, estes serão avaliados de forma específica.**

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

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

12. Caso o Júri entenda excluir doces do Concurso, designadamente por incumprimento dos itens mencionados no número 10, os doceiros serão informados das causas da exclusão.

13. Será apurado um Vencedor por categoria, conforme ponto 11, sendo-lhes 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.