

Concurso Nacional de Doces e Doçaria com Abóbora

REGULAMENTO

INTRODUÇÃO

O Concurso Nacional de Doces e Doçaria com Abóbora pretende ser uma forma de:

- motivar os participantes para continuarem a respeitar os modos de produção, as receitas e o uso dos ingredientes genuínos que permitem manter a qualidade, a tipicidade e a diferença dos doces tradicionais tendo como principal ingrediente a abóbora nacional;
- divulgar os genuínos doces tradicionais portugueses;
- possibilitar o desenvolvimento de produtos resultantes da utilização de matérias-primas locais ou nacionais.

1 - REGRAS DE ADMISSÃO

- a) O Concurso está aberto a todos os artesãos doceiros, industriais e chefes gastronómicos.
- b) O Concurso realizar-se-á no dia **01 de novembro de 2019**.
- c) Para efeitos deste concurso por “doces” deve entender-se o universo mais lato composto pelos doces, compotas, geleias, “citrinadas”, cremes de sementes e outros produtos doces, derivados de abóbora, bem como os frutos confitados ou em calda e as conservas. Em todos os casos o açúcar ou edulcorantes assume-se como ingrediente importante (com eventual exceção de certas preparações com designações populares) e os aditivos e auxiliares tecnológicos são excluídos.
- d) São admissíveis a concurso os produtos acima referidos, produzidos exclusivamente em Portugal, ou seja, que resultem do uso de matérias-primas locais ou nacionais tradicionalmente usadas mas agora apresentadas em combinações ou formulações diferentes das usuais. Acresce ainda a obrigatoriedade de uso de matérias-primas locais ou nacionais (com exceção do açúcar, de especiarias e/ou outros ingredientes usados em pequenas quantidades).

1.1 - Categorias de Doces Tradicionais admissíveis a Concurso

São admissíveis as seguintes categorias:

- Doces (de um só fruto)
- Doces extra, de mistura de frutos
- Doces extra, com frutos secos
- Compotas (de um só fruto)
- Compotas de mistura de frutos

FESTIVAL DA ABÓBORA DE LOURINHÃ E ATALAIÁ

festivaldaabobora@lourinhaatalaia.pt | Telemóvel.: 91 940 44 78

Página Internet: www.festivaldaabobora.pt

Facebook: fb.me/Festival.da.Abobora

Organização:



Festival da Abóbora de Lourinhã e Atalaia

- Compotas com frutos secos
- Doces, extra ou não, desde que pelo menos 1 dos frutos seja abóbora
- Geleias extra, estremes (de um só fruto)
- Citrinadas
- Cremes de sementes
- Frutos confitados
- Frutos em calda
- Conservas de fruta
- Outros produtos doces desde que tenham designações próprias e/ ou populares ou que tenham uma base tradicional, decorrente do uso de matérias-primas locais ou nacionais.
- “Doces em sentido lato” em combinações ou formulações diferentes das usuais.

2 – INSCRIÇÃO, ENVIO DE AMOSTRAS E REJEIÇÃO DAS AMOSTRAS

2.1 - Inscrição

Cada participante deve preencher uma ficha de inscrição, a qual deve dar entrada até às **17h30m** do dia **01 de novembro de 2019**.

A organização acusará a receção dos documentos de inscrição e posteriormente informará sobre a aceitação ou rejeição da mesma, fundamentando neste último caso.

2.2 - Envio e entrega das amostras

- a) A amostra a submeter a concurso deve pesar pelo menos 0,5 kg e ser constituída por, pelo menos, duas unidades intactas. Os produtos apresentados tornam-se propriedade da Organização do Concurso.
- b) As amostras devem ser enviadas livres de encargos financeiros. A organização não devolverá nem os produtos rejeitados nem as quantidades sobrantes da prova.
- c) As amostras dos produtos premiados poderão ser utilizadas pela Organização para efetuar ações de promoção dos mesmos produtos e/ ou do Concurso.
- d) As amostras devem ser entregues no seu material de acondicionamento normal, estar devidamente identificadas e ser acompanhadas de cópia da respetiva ficha de inscrição.
- e) A Organização não pagará quaisquer custos de envio, nem se responsabilizará por eventuais danos sofridos pela amostra durante o transporte. No entanto, a Organização responsabiliza-se pela boa conservação das amostras após entrega.
- f) A entrega das amostras deve ser feita no **Pavilhão Multiusos de Atalaia, Rua Nossa Senhora da Guia, 2530 Atalaia, Freguesia de Lourinhã e Atalaia, Concelho da Lourinhã, Distrito de Lisboa - Portugal**, até às **17h30m** do dia **01 de novembro de 2019**, devendo a embalagem mencionar expressamente e de forma bem visível “Produto para o concurso nacional de doces / doçaria com Abóbora”.

FESTIVAL DA ABÓBORA DE LOURINHÃ E ATALAIÁ

festivaldaabobora@lourinhaatalaia.pt | Telemóvel.: 91 940 44 78

Página Internet: www.festivaldaabobora.pt

Facebook: [fb.me/Festival.da.Abobora](https://www.facebook.com/Festival.da.Abobora)

Organização:



Festival da Abóbora de Lourinhã e Atalaia

2.3 - Rejeição das amostras

- a) São liminarmente rejeitadas as amostras que, independentemente da causa, não cumpram qualquer das regras atrás definidas, designadamente em termos de quantidade, identificação, integridade do produto ou que apresentem defeitos visíveis e ainda as que configurem imitações, contrafações ou exploração da reputação de outros produtos com nomes protegidos ou que não comprovem a proveniência, genuinidade e história da receita e dos ingredientes ou o local de origem, se alegado, ou as que se façam acompanhar por fichas descritivas ou técnicas incorretas ou incompletas ou que remetam para informação constante de outros quaisquer documentos.
- b) As falsas declarações são, também, um critério de desclassificação.
- c) Os concorrentes são informados por escrito sobre as causas de rejeição.

2.4 - Receção e controlo dos produtos

- a) A Organização responsabiliza-se pela receção dos produtos e dos documentos que os acompanham, bem como pelo registo da data, hora e número de entrada; a organização das listas dos produtos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição; conservação das amostras em local e a temperaturas adequadas à tipologia de produto;
- b) Pela atribuição de códigos aleatórios, após retirada de todos os materiais de acondicionamento e/ ou de rotulagem que possam servir para identificar o produtor; a preparação das amostras para a prova, incluindo a colocação em sala de ante-prova, a temperatura adequadas, e a organização das provas.
- c) A Organização reserva-se o direito de submeter as amostras, em qualquer fase do concurso, a ensaios laboratoriais complementares para verificação das declarações prestadas.

3 - CONCURSO

3.1 - JÚRI

O júri é composto por um mínimo de 5 elementos, sendo escolhidos de entre personalidades autárquicas e técnicos ligados ao sector agrícola e/ ou gastronómico da região. Antes do início das sessões de prova, os membros do 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.

3.2 - ORGANIZAÇÃO PRÁTICA

- a) O júri dispõe de uma sala adequada para efetuar as provas, com equipamento apropriado e de pessoal apto a proceder à apresentação e distribuição de cada

FESTIVAL DA ABÓBORA DE LOURINHÃ E ATALAIÁ

festivaldaabobora@lourinhaatalaia.pt | Telemóvel.: 91 940 44 78

Página Internet: www.festivaldaabobora.pt

Facebook: [fb.me/Festival.da.Abobora](https://www.facebook.com/Festival.da.Abobora)

Organização:



Festival da Abóbora

de Lourinhã e Atalaia

- amostra. Durante o concurso, apenas é permitida a presença dos membros do júri e do pessoal de apoio. Excetua-se a eventual presença de jornalistas credenciados, apenas durante o período de tempo estritamente necessário para a efetivação da reportagem.
- b) 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 ou em cada subcategoria.
 - c) Os resultados atribuídos por cada provador 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 anúncio dos vencedores em cada categoria.
 - d) Em caso de dúvida, litígio entre provadores ou qualquer outra situação não prevista neste Regulamento, a Organização tentará por todos os meios sanar a situação, não havendo recurso das suas decisões.
 - e) Dentro de cada categoria, a avaliação inicial de cada amostra é feita tendo em conta o aspeto (exterior e interior, quando aplicável) e o odor. Para efeitos de avaliação olfato-gustativa, dentro de cada categoria, as amostras são distribuídas aleatoriamente, devendo cada elemento do júri avaliar aroma, sabor, textura, brilho e, ainda, a impressão global.
 - d) 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 olfato-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.

4 - PRÉMIOS

- a) O concurso é organizado por categorias de produtos, sendo atribuídos três prémios (**Ouro, Prata e Bronze**) para cada categoria.
- b) De entre os primeiros de cada categoria, o que tiver obtido maior pontuação será declarado “O melhor dos melhores” deste Concurso. No prazo máximo de dez dias úteis após a realização do concurso a Organização tornará públicos os resultados do concurso.

5 – DESCLASSIFICAÇÃO

A Organização reserva-se no direito de alterar as decisões do Júri caso se venha a comprovar laboratorial ou documentalmente, em fase posterior, a existência de fraude ou contaminação. A Organização obriga-se a informar desta decisão quer o concorrente afetado quer os membros do júri

FESTIVAL DA ABÓBORA DE LOURINHÃ E ATALAIÁ

festivaldaabobora@lourinhaatalaia.pt | Telemóvel.: 91 940 44 78

Página Internet: www.festivaldaabobora.pt

Facebook: fb.me/Festival.da.Abobora

Organização:



Festival da Abóbora de Lourinhã e Atalaia

6 – ESCLARECIMENTOS E CONTACTOS

União de Freguesias de Lourinhã e Atalaia.

Praça D. Lourenço, 1 2530-126 Lourinhã Tel.: 261 422 159

E-mail: festivaldaabobora@lourinhaatalaia.pt

Site: festivaldaabobora.pt

ANEXO I

Para efeitos deste Regulamento são usadas as definições constantes dos Anexos I e III Decreto-Lei nº 230/2003 e ainda as seguintes:

Conserva: o produto resultante de frutos, inteiros ou em frações, sem cozedura, adicionado de calda de açúcar, sumo, néctar ou água, acondicionado em recipiente hermético e submetido a tratamento térmico adequado.

Compota: o produto resultante de frutos, inteiros ou em pedaços, impregnados de açúcares por prévia cozedura em calda de açúcar, acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e submetido a tratamento térmico adequado.

FESTIVAL DA ABÓBORA DE LOURINHÃ E ATALAIA

festivaldaabobora@lourinhaatalaia.pt | Telemóvel.: 91 940 44 78

Página Internet: www.festivaldaabobora.pt

Facebook: [fb.me/Festival.da.Abobora](https://www.facebook.com/Festival.da.Abobora)

Organização:

