

NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

1º CONCURSO  
DOCES e  
**Queijo**

**Queijo**  
e  
**Sabores**

**BORBA**  
19 a 21.ABRIL.19  
Pavilhão de Eventos



Junta de Freguesia  
de Rio de Moinhos



**Borba faz bem!**

[www.cm-borba.pt](http://www.cm-borba.pt) | [facebook](#) | [YouTube](#) | APP

# NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

## I – ORGANIZAÇÃO

A 1ª Edição do Concurso “Doces e Queijo de Rio de Moinhos” é organizada pelo Município de Borba, no âmbito do certame “Queijo e Sabores 2019”.

## II – OBJECTIVOS

São objectivos do concurso:

1. Sensibilizar a população para a importância estratégica dos produtos endógenos, em especial o QUEIJO de Rio de Moinhos e seus derivados, no contexto do desenvolvimento do concelho de Borba;
2. Incentivar a inovação e o empreendedorismo ao nível do aproveitamento destes produtos para a criação original de um doce ou bolo regional;
3. Eventual criação de um produto de referência para produção intensiva e comercialização, associado à marca “Borba” e / ou “Rio de Moinhos”, a exemplo do que já acontece noutros territórios.
4. Aproximar a população dos eventos organizados pela Câmara Municipal de Borba, dinamizando e inovando receitas tradicionais do nosso concelho.

## III – CONCORRENTES

1. Podem concorrer os residentes no concelho de Borba, a título individual ou em grupo (empresas, escolas e instituições de âmbito social do Concelho);
2. Cada concorrente, individual ou agrupado, só pode apresentar um trabalho a concurso;
3. Só são admitidos a concurso os bolos ou doces que integrem na sua confeção QUEIJO do concelho de Borba e / ou seus derivados;
4. Só são admitidos a concurso os doces ou bolos resultantes de receitas originais;

## IV – INSCRIÇÃO E CONCURSO

1. A inscrição no concurso é gratuita.
2. As inscrições estão abertas até às 16:00 horas do dia 15 de abril.
3. A Ficha de Inscrição está disponível na Câmara Municipal de Borba e em [www.cm-borba.pt](http://www.cm-borba.pt).
4. Depois de preenchida, a Ficha de Inscrição deve ser entregue na Câmara Municipal de Borba, acompanhada da receita dactilografada do doce ou bolo, indicando obrigatoriamente os ingredientes, quantidade e processos de confeção.
5. Os doces e bolos a concurso terão de ser entregues até às 12:00 horas do dia 19 de abril no stand do Município de Borba no certame “Queijo e Sabores 2019”, no Pavilhão de Eventos de Borba.
6. Cada concorrente entregará 2 exemplares do doce ou bolo com que concorre, destinando-se um à apreciação do júri e outro para exposição no certame.
7. A não entrega do doce ou bolo no prazo previsto no nº 5 ou a não entrega de dois exemplares constituem motivo de exclusão do concorrente.

## **V – DAS CARACTERÍSTICAS DA CONFECÇÃO A CONCURSO**

1. São admitidos doces de qualquer tipo, desde que cumpram o estabelecido nos números 3 e 4 do capítulo III do presente regulamento.
2. Os critérios de avaliação do Júri são os seguintes:
  - a) Originalidade;
  - b) Degustação;
  - c) Apresentação;
  - d) Viabilidade de produção empresarializada;
  - e) Outro que o Júri, fundamentadamente, venha a considerar relevante

## **VI – DA CONSTITUIÇÃO DO JÚRI**

1. O júri, constituído por três elementos de reconhecida idoneidade, delibera por maioria simples.
2. O Júri procederá à apreciação e avaliação dos doces e bolos a concurso em ato privado.
3. O júri pode não atribuir prémios no caso dos doces e bolos a concurso não cumprirem os critérios definidos nas presentes normas de participação.
4. O júri é competente para deliberar sobre os casos omissos nas presentes normas de participação.

## **VI – DOS RESULTADOS E PRÉMIOS**

1. A divulgação pública dos resultados e a entrega de prémios realiza-se pelas 15 horas do dia 21 de abril, no Pavilhão de Eventos de Borba
2. Os prémios a atribuir serão os seguintes:
  - 1º Classificado – Troféu e cabaz de produtos locais
  - 2º Classificado – Cabaz de produtos locais
  - 3º Classificado – Pack de vinho e queijos (2 garrafas e 6 queijos).
3. O Júri poderá deliberar a atribuição de menções honrosas aos doces e bolos que, embora não obtendo nenhum dos prémios do nº anterior, considere serem merecedores de distinção;
4. A todos os participantes será atribuído um Diploma de Participação.