

NORMAS DO CONCURSO
“CONCURSO DE MARMELADA BRANCA DE ODIVELAS”

Preâmbulo

O Município de Odivelas, no âmbito da realização do evento **“Odivelas Conventual – Doçaria no Mosteiro, Mostra Regional”**, promove o presente concurso, com o objetivo de valorizar a tradição da doçaria conventual portuguesa, mais concretamente da Marmelada branca de Odivelas (IGP), incentivando a excelência e a autenticidade.

CAPÍTULO I - Disposições gerais

Artigo 1.º - Objeto

O presente documento estabelece as normas de funcionamento do Concurso de Marmelada branca de Odivelas, adiante designado por concurso.

A Marmelada branca de Odivelas é um legado secular das Monjas Bernardas do Mosteiro de São Dinis e São Bernardo de Odivelas, que integra um leque variado da doçaria conventual de Odivelas, de grande qualidade, tendo sido mantida ao longo de várias gerações.

A Marmelada branca de Odivelas é um doce conventual com Indicação Geográfica Protegida (IGP), caracterizado pela sua cor clara (próxima do branco/creme) e textura firme. O segredo do seu processo de produção reside na separação das águas, no uso de açúcar branco e no ponto de cozedura específico.

Produzida no concelho de Odivelas, a Marmelada branca de Odivelas apresenta características específicas resultantes de métodos tradicionais constantes e leais e do modo de produção conventual, que foram sendo transmitidos ao longo das várias gerações em Odivelas.

Artigo 2.º - Entidade promotora

O concurso é promovido pela Câmara Municipal de Odivelas, através da Divisão de Cultura e Turismo.

Artigo 3.º - Objetivos

São objetivos do concurso:

- a) Promover e valorizar a Marmelada branca de Odivelas (IGP);
- b) Incentivar a qualidade e autenticidade da MbO;
- c) Eleger a Melhor Marmelada branca de Odivelas, tendo como base o Caderno de Especificações MbO (Anexo I);
- d) Estimular a criatividade e inovação com base na tradição;
- e) Reconhecer o mérito dos produtores e pasteleiros/doceiros.

NORMAS DO CONCURSO
“CONCURSO DE MARMELADA BRANCA DE ODIVELAS”

CAPÍTULO II - Participação

Artigo 4.º - Concorrentes

1. Podem participar no concurso toda a população residente no concelho, todos os doceiros com atividade aberta e pastelarias do concelho que pretendam vir a ser produtores, uma vez que todas as fases de transformação da Marmelada branca de Odivelas têm lugar no interior da área delimitada, ou seja, no concelho de Odivelas, distrito de Lisboa;
2. A seleção das inscrições será efetuada por ordem cronológica de submissão das candidaturas;
3. A participação implica a aceitação integral das presentes normas;
4. A participação é gratuita.

Artigo 5.º - Categorias a concurso

O concurso integra as seguintes categorias:

- a) Melhor Marmelada branca de Odivelas;
- b) Inovação utilizando MbO.

CAPÍTULO III - Candidaturas

Artigo 6.º - Candidaturas e submissão de produtos

1. Cada concorrente manifesta interesse:
 - a) Em concorrer, através do preenchimento de um formulário criado e disponibilizado para o efeito, online ou físico a ser levantado na Loja - Turismo de Odivelas, sita no Strada Outlet;
 - b) Podendo concorrer a uma ou às duas categorias;
 - c) Apresentando um produto por categoria;
 - d) Submetendo a sua candidatura entre os dias 14 e 25 de setembro;
 - e) Sendo admitidas, no máximo, 20 candidaturas por cada categoria, por ordem de receção das inscrições;
 - f) Entregando à organização no dia 17 de outubro, entre as 10h00 e as 12h00, o produto candidato à categoria disposta na alínea a), do artigo 5.º, do presente normativo, em cubos, barras ou tigela em quantidade equivalente ao número de membros do júri (instruções detalhadas a fornecer aquando da validação da participação);
 - g) Entregando à organização no dia 17 de outubro, entre as 10h00 e as 12h00, o produto referente à categoria disposta na alínea b), do artigo 5.º, do Capítulo II, do presente normativo, em quantidade equivalente ao número de membros do júri (instruções detalhadas a fornecer aquando da validação da participação);

NORMAS DO CONCURSO
“CONCURSO DE MARMELADA BRANCA DE ODIVELAS”

2. Cada candidatura deve ser acompanhada de Formulário de inscrição, que inclui:
 - a. Identificação do candidato;
 - b. Ficha(s) técnica(s) do(s) produto(s);
 - c. Declaração de compromisso.
3. Será atribuído um número na entrega das mesmas e registado num quadro a quem pertence, para entregar no final da votação ao júri.
4. A organização reserva-se o direito de encerrar as inscrições antes do termo do prazo previsto na alínea d) do n.º 1, caso seja atingido o número máximo de candidaturas definido na alínea e) do mesmo número.

CAPÍTULO IV - Avaliação

Artigo 7.º - Júri

1. O júri do concurso é designado pela Câmara Municipal de Odivelas, entidade organizadora do evento “Odivelas Conventual – Doçaria no Mosteiro, Mostra Regional”.
2. O júri do concurso de Marmelada branca de Odivelas é composto por um número ímpar de elementos, integrando especialistas de reconhecido mérito na área da gastronomia, doçaria conventual, restauração e pastelaria.
3. O júri delibera com independência e imparcialidade.

Artigo 8.º - Critérios de avaliação de MbO

A avaliação da Marmelada branca é efetuada com base nos seguintes critérios:

Critério	Ponderação
Cor e brilho da MbO	20%
Consistência e textura da MbO	20%
Autenticidade e fidelidade à tradição	20%
Aspeto Final	20%
Sabor / Paladar	20%

NORMAS DO CONCURSO
“CONCURSO DE MARMELADA BRANCA DE ODIVELAS”

Artigo 9.º - Critérios de avaliação de produtos inovadores

A avaliação dos produtos inovadores é efetuada com base nos seguintes critérios:

Critério	Ponderação
Apresentação do Produto (aspeto final)	20%
Consistência do Produto	15%
Criatividade e inovação	20%
Sabor / Paladar	20%
Genuinidade dos ingredientes	25%

Artigo 10.º - Classificação

1. A classificação final é expressa numa escala de 0 a 100 pontos.
2. A pontuação resulta da média aritmética das avaliações individuais dos elementos do júri.

CAPÍTULO V
Atribuição de Prémios

Artigo 11.º - Prémios

1. São atribuídos os seguintes prémios em cada uma das categorias:
 - a) 1.º lugar – Mérito Ouro;
 - b) 2.º lugar – Mérito Prata;
 - c) 3.º lugar – Mérito Bronze.
2. Podem ser atribuídas menções honrosas e diplomas de participação.
3. Os vencedores podem utilizar a distinção “Melhor Marmelada branca de Odivelas 2026”, Grau Ouro/Prata/Bronze (conforme a menção obtida), para fins promocionais.

Artigo 12.º - Entrega de prémios

A entrega de prémios ocorre em cerimónia pública durante o evento a determinar oportunamente.

NORMAS DO CONCURSO
“CONCURSO DE MARMELADA BRANCA DE ODIVELAS”

CAPÍTULO VI - Disposições finais

Artigo 13.º - Direitos de utilização

Os produtos a concurso podem ser utilizados para efeitos de degustação, avaliação técnica e promoção institucional do evento.

Artigo 14.º - Responsabilidade

Os concorrentes são responsáveis pela conformidade legal e sanitária dos produtos apresentados, de acordo com as declarações legais que constam no formulário de inscrição.

Artigo 15.º - Dúvidas e omissões

As dúvidas de interpretação e os casos omissos são resolvidos pela organização.

Artigo 16.º - Entrada em vigor

As presentes entram em vigor na data da sua aprovação.