

# REGULAMENTO



## ELEIÇÃO DA DELÍCIA DO PORTO

1. OBJECTO
2. O CONSELHO DE ESPECIALISTAS
3. O JÚRI
4. AS ESPECIALIDADES DE DOÇARIA CANDIDATAS
5. QUALIFICAÇÃO DA RECEITA
6. FASES DE SELECÇÃO
7. CRITÉRIOS QUALITATIVOS
8. AS CANDIDATURAS
9. O VENCEDOR
10. FABRICO E COMERCIALIZAÇÃO
11. PROCESSO DE TRATAMENTO DE DADOS

## REGULAMENTO

### 1. OBJECTO

- 1.1** Eleição da especialidade de doçaria do Porto.
- 1.2** O desafio é criar a especialidade de doçaria do Porto que revele as memórias e os saberes de décadas de doçaria aliada à inovação e criatividade do Norte.
- 1.3** As especialidades candidatas vão a concurso onde serão avaliadas em fases distintas por um júri seleccionado.
- 1.4** O nome da especialidade eleita é: DELÍCIA DO PORTO® .
- 1.5** A eleição da DELÍCIA DO PORTO é um projecto de carácter privado, organizado pela sociedade denominada LEZÍRIA DAS DELÍCIAS, UNIPESSOAL LDA, NIF 515356433, entidade detentora do registo da marca DELÍCIA DO PORTO que é responsável pela realização do concurso.



## **2. O CONSELHO DE ESPECIALISTAS**

**2.1** O conselho de especialistas tem como a função, efectuar a primeira selecção das especialidades a concurso, de modo a reduzirem os candidatos a 20.

**2.2** As pessoas que constituem este conselho asseguram o máximo de idoneidade na selecção dos 20 concorrentes.

## **3. O JÚRI**

**3.1** O Júri é constituído por pessoas entendidas de diversas áreas: pastelaria, cozinha, restauração, confrarias, colectividades e turismo.

**3.2** Cada membro do júri vota de forma individual e secreta, através de uma aplicação on-line, segundo a validação de utilizador e password.

**3.3** As especialidades de doçaria seleccionadas para a fase seguinte, e para a eleição final, resultam da soma dos votos do júri, que ordena as suas escolhas de 1 a 10 (10 a mais deliciosa).

**3.4** A votação deve atender aos critérios qualitativos presentes no ponto 7 do presente regulamento.

## **4. AS ESPECIALIDADES DE DOÇARIA CANDIDATAS**

**4.1** As especialidades de doçaria candidatas devem traduzir a tradição da doçaria na região do Porto, bem como a capacidade de inovação.

**4.2** Criar uma especialidade de doçaria que revele interesse etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, saber autenticidade e singularidade.

## **5. QUALIFICAÇÃO DA RECEITA**

**5.1** Para qualificação, a avaliação incidirá sobre:

**5.1.1.** Genuinidade do doce;

**5.1.2.** Recurso maioritário a matérias-primas de origem local, regional ou nacional, com as excepções seguintes:

**5.1.2.1.** A título excepcional, é admissível a utilização de certas matérias primas manifestamente não produzidas em Portugal como o açúcar e as especiarias, desde que expressamente referidas em cada receita original.



**5.1.3.** Notoriedade, representatividade e reconhecimento a nível local ou regional, pelo menos.

**5.1.4.** Não é aceitável a utilização de aditivos, de radiações ionizantes nem a utilização dos ingredientes como por exemplo óleos alimentares, margarinas, xaropes de isoglucose ou outros.

## 6. FASES DA SELECÇÃO

**6.1** O conselho de especialistas reduzirá as candidaturas a 20 que serão levadas a concurso em 3 eventos de eliminatórias em 3 concelhos do distrito.

**6.1.1.** 1º evento eliminatória com 10 candidaturas de onde o júri vai eleger 5 especialidades de doçaria que irão a eleição final.

**6.1.2.** 2º evento eliminatória com 10 candidaturas de onde o júri vai eleger 5 especialidades de doçaria que irão a eleição final.

**6.2** Evento da Eleição Final da DELÍCIA DO PORTO

**6.2.1.** Onde concorrem 10 especialidades de doçaria provenientes da 1<sup>a</sup> e da 2<sup>a</sup> fase de selecção.

**6.2.2.** As especialidades candidatas vão ser postas à disposição do público, em estabelecimentos a indicar, para votação através da App Delícia do Porto a disponibilizar on-line, e que vai ter 30% de peso no apuramento do vencedor.

**6.2.3.** O Somatório dos votos do júri e do público vai eleger a DELÍCIA DO PORTO.

**6.2.4.** Em caso de empate, o Presidente do Concurso terá a escolha final.

## 7. CRITÉRIOS QUALITATIVOS

**7.1** Criar a especialidade de doçaria, em termos qualitativos, e que revele importância cultural da região do Porto.

**7.2** Concorrem a qualidade dos ingredientes e qualidade de execução que elevem a especialidade de doçaria ao patamar da perfeição.

**7.3** A apresentação da especialidade de doçaria é em unidades individuais – aproximadamente 100gr.



**7.4** A especialidade de doçaria deve ter até 3 dias de durabilidade conservando todas as propriedades organolépticas.

**7.5** Deve ser indicada para todas as idades.

**7.6** Fácil de transportar.

**7.7** A criatividade, bom gosto e a delicadeza para criação e apresentação da DELÍCIA DO PORTO, que seja uma delícia que apeteça comer mais e mais.

## **8. AS CANDIDATURAS**

**8.1** Quem se pode candidatar:

**8.1.1.** Pastelarias, confeitarias, chefes de cozinha.

**8.1.2.** Associações, federações.

**8.1.3.** Outras entidades privadas e pessoas singulares.

**8.1.4.** As candidaturas poderão ser apresentadas colectivamente por uma ou mais entidades e/ou por pessoas singulares.

**8.2** Os candidatos devem pertencer ao distrito do Porto.

**8.3** Como se efectuam as candidaturas

**8.3.1.** As candidaturas decorrerão entre 1 de Abril e 17 de Maio de 2019.

**8.3.2.** As candidaturas são efectuadas via on-line no site oficial [www.deliciadporto.pt](http://www.deliciadporto.pt) através do preenchimento dos campos do formulário.

**8.3.3.** A formalização da candidatura implica o pagamento da taxa das despesas administrativas no valor de 50€+IVA.

**8.3.4.** O pagamento da taxa das despesas administrativas não será em caso algum reembolsável.

**8.3.5.** Os responsáveis pelas candidaturas deverão assegurar a veracidade da informação transmitida.

**8.3.6.** Os candidatos são livres de promover a votação da sua especialidade doce a concurso, sendo que a organização vai realizar a visibilidade mediática de todos os concorrentes.

**8.4** Apoios aos candidatos

**8.4.1.** Os candidatos terão o apoio da Escola Superior de Hotelaria e Turismo, em Vila do Conde, tendo para isso que agendar esse apoio previamente através do email [info@deliciadporto.pt](mailto:info@deliciadporto.pt)



**8.4.2.** Qualquer dúvida ou reclamação deverá ser apresentado à organização através do email [reclamacoes@deliciadporto.pt](mailto:reclamacoes@deliciadporto.pt)

## **9. O VENCEDOR**

**9.1** O vencedor será homenageado com um prémio simbólico de 10.000€ e com o estatuto de criador da DELÍCIA DO PORTO, e terá lugar na participação em eventos, feiras nacionais e internacionais, honrando o prémio merecido.

**9.2** O vencedor prescinde dos direitos de autor da receita e tem do dever de dar formação às equipas de pasteleiros que pretendem fabricar a DELÍCIA DO PORTO. Um projecto de todos para todos.

## **10. O FABRICO E A COMERCIALIZAÇÃO**

**10.1** Qualquer pastelaria com fabrico próprio de quantidades superiores a 1000 unidades/dia poderá ser fabricante, uma vez autorizado.

**10.2** Cada pastelaria autorizada, fabrica a DELÍCIA DO PORTO mediante a receita única qualificada, para venda directa e para responder a encomendas da organização.

## **11. PROCESSO DE TRATAMENTO DE DADOS**

**11.1** Os dados pessoais que são recolhidos no âmbito do concurso, serão tratados com respeito peça legislação dos dados pessoais, nomeadamente a Lei nº 67/98 de 26 de Outubro, e a Lei nº 41/2004 de 18 de Agosto, bem como a partir de maio de 2018, o GDPR – Regulamento Geral de Protecção de Dados (EU 2016/679) sendo que o concurso DELÍCIA DO PORTO pressupõe o conhecimento e aceitação das seguintes condições:

**11.1.1.** Os concorrentes aceitam que o fornecimento de dados é obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento dos vencedores e entrega do prémio. Os dados recolhidos são da responsabilidade da LEZÍRIA DAS DELÍCIAS, UNIPESSOAL LDA.

**11.1.2.** A entidade responsável garante a segurança e confidencialidade da informação recolhida, possibilitando a rectificação aos candidatos que assim o desejem, através do email: [info@deliciadporto.pt](mailto:info@deliciadporto.pt)

Regulamento Eleição DELÍCIA DO PORTO

