

Regulamento do Concurso “Couves e Abóboras de Natal”

Artigo 1.º Âmbito e Objeto

1. A Câmara Municipal de Tábua é a entidade organizadora deste concurso que irá ser realizado durante o mês de dezembro de cada ano, no Mercado Polivalente “Osmaro Ferreira” na Vila de Tábua, tendo por base os seguintes objetivos:

- Promover a couve e abóbora como produtos regionais de importante valor económico, cultural e turístico, visto serem dois ingredientes indispensáveis e predominantes na Ceia de Natal das mesas beirãs;
- Dar a conhecer e apresentar a qualidade deste produto agrícola, bem como reforçar o espírito de comunidade nas relações interpessoais e intergeracionais, através de uma competição saudável;
- Promover hábitos de alimentação saudável, com recursos a produtos vegetais provenientes da agricultura tradicional;
- Sensibilizar para as vantagens dos produtos biológicos;
- Fomentar a reaproximação das pessoas ao campo e, numa perspectiva de atividade de lazer, proporcionando a prática da horticultura.

2. O dia previsto para o concurso será determinado por despacho do Senhor Presidente da Câmara Municipal ou do Vereador com competências delegadas.

3. O presente regulamento dispõe as regras de funcionamento do Concurso “Couves e Abóboras de Natal”.

4. O concurso destina-se a todos os habitantes e produtores, que produzam couves e abóboras em hortas que estejam dentro dos limites do Concelho de Tábua.

Artigo 2.º Inscrição

1. A participação neste concurso implica a aceitação de todas as cláusulas do presente regulamento.

2. O período da inscrição será determinado por despacho do Senhor Presidente da Câmara Municipal ou do Vereador com competências delegadas.

3. A inscrição deverá ser feita em formulário próprio, anexo a este regulamento, e cujo preenchimento e entrega constitui formalidade obrigatória para o participante.

4. A inscrição deverá ser remetida por email (geral@cm-tabua.pt) ou enviada para a Câmara Municipal de Tábua para o seguinte endereço:

Câmara Municipal de Tábua
Concurso “Couves e Abóboras de Natal”
Praça da República
3420-308 Tábua

5. Aos participantes será dada a possibilidade de concorrerem com uma só couve/abóbora ou ambas, devendo no ato de inscrição, autorizar a devida publicação das fotografias da couve a concurso nos meios de comunicação oficial do Município.
6. Poderão ser aceites mais do que uma couve ou abóbora a concurso por cada concorrente, caso se verifique um número reduzido de participantes.
7. As couves e abóboras a concurso serão identificadas através de uma placa identificativa, contendo um identificador número, que será entregue por um colaborador da Câmara Municipal de Tábua, aquando do ato de entrega no dia do concurso.
8. Os elementos entregues para concurso não serão objeto de devolução.

Artigo 3.º **Votação**

A classificação final e o conseqüente ordenamento dos candidatos resultarão da média aritmética ponderada das classificações obtidas em todos os critérios de avaliação.

Artigo 4.º **Designação do Júri**

1. O Júri analisa sensorialmente e classifica as couves e abóboras, preenchendo uma ficha de prova, sendo os produtos analisados com a garantia de absoluto anonimato
2. Serão designados 3 elementos para o júri, selecionados entre instituições e individualidades ligadas ao setor agrícola, entre os quais será nomeado o Presidente do Júri.
3. O Presidente do Júri será nomeado pelo Presidente da Câmara Municipal ou Vereador com competências delegadas.
4. Verificando-se uma situação de empate, o presidente do júri usará o seu voto de qualidade.
5. Das decisões do júri não cabe recurso.

Artigo 5.º **Critérios de Avaliação**

1. A votação do júri ocorrerá após a mostra das Couves e Abóboras de Natal.
2. A classificação a obter por cada participante será determinada pela pontuação que, relativamente a cada um dos itens apresentados a concurso, lhe venha a ser atribuída, tendo em consideração os seguintes parâmetros:
 - 2.1. Abóboras:
 - a) Peso (25%);
 - b) Aparência (50%);
 - c) Perímetro (25%).
 - 2.2. Couves:
 - a) Peso (40%);
 - b) Aparência (35%);
 - c) Diâmetro (25%).

3. Na votação a realizar pelos membros do júri, será utilizada uma grelha de pontuação de acordo com os critérios indicados no ponto anterior.
4. Sendo que cada parâmetro será avaliado, por cada um dos elementos que compõe o júri, com o peso em kg e diâmetro (perímetro no caso das abóboras) em metros, sendo a aparência avaliada com uma pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos.

Artigo 6.º **Cálculo dos Resultados**

A operação de apuramento e determinação dos concorrentes premiados ocorrerá na presença do júri através da aplicação da fórmula adotada no presente regulamento:

- a) Abóboras - (Peso x 25%) + (Aparência x 50%) + (Perímetro x 25%);
- b) Couves - (Peso x 40%) + (Aparência x 35%) + (Diâmetro x 25%).

Artigo 7.º **Publicidade**

O aviso de abertura do concurso será publicado na página de Internet e facebook do Município e publicitado nos locais determinados para o efeito no Mercado Polivalente “Osmaro Ferreira”.

Artigo 8.º **Obrigação dos Participantes**

Os participantes obrigam-se a comparecer no dia determinado para o concurso.

Artigo 9.º **Prémios**

1. Logo após o Concurso e o apuramento dos vencedores do Concurso de Abóboras e Couves, serão atribuídos os seguintes prémios, por cada género produto (couve e abóbora):
 - a) 1.º Lugar – Vale Brinde no valor de 100,00€ em produtos de uma cooperativa agrícola do concelho de Tábua;
 - b) 2.º Lugar – Vale Brinde no valor de 50,00€ em produtos de uma cooperativa agrícola do concelho de Tábua;
 - c) 3.º Lugar – Vale Brinde no valor de 25,00€ em produtos de uma cooperativa agrícola do concelho de Tábua;
2. Terminado o apuramento será publicada a lista geral de classificação.
3. O júri reserva para si o direito de poder vir a atribuir Menções Honrosas ou outro tipo de prémio, ainda que não previstos no regulamento.



Artigo 10.º
Regras Gerais

1. Qualquer questão omissa no presente Regulamento será decidida pelo Presidente do Concurso.
2. Reserva-se ainda o direito de excluir concorrentes, que não respeitem os parâmetros de classificação do júri.