



REGULAMENTO

I - ORGANIZAÇÃO

O X Concurso ACIP - “O Melhor Bolo-Rei de Portugal” é organizado pela ACIP, Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares.

Nesta 10.^a Edição, o concurso terá duas Semifinais e uma Final, que vão ter lugar nos seguintes dias e locais:

- Primeira Semifinal – dia 11 de novembro – Nas instalações da Felino Sul - Taguspark, em Oeiras;
- Segunda Semifinal – dia 18 de novembro – Nas instalações da Felino Ermesinde, em Valongo;
- Final – dia 25 de novembro – No Centro Comercial Alma Shopping, em Coimbra;

A participação neste concurso implica a aceitação integral do presente regulamento.



II - OBJETIVO

O X Concurso ACIP - “O Melhor Bolo-Rei de Portugal” tem como principal objetivo estimular a melhoria da qualidade do Bolo-Rei, pretendendo-se com a presente iniciativa, dignificar e dinamizar o Setor da Panificação e da Pastelaria.

III – PARTICIPANTES

Podem concorrer todos os fabricantes de Bolo-Rei, com a sua unidade de produção licenciada. Cada participante só pode apresentar um produto a concurso em cada categoria e só pode participar numa das Semifinais.

IV – CATEGORIAS A CONCURSO

Cada participante pode concorrer, nas seguintes categorias (uma unidade por categoria):

- Bolo-Rei
- Bolo Rainha
- Bolo-Rei Escangalhado
- Trança de Natal
- Inovação (Nesta categoria, não serão aceites produtos repetidos e iguais a anos anteriores, cópias de outros concorrentes, que sejam identificados e que se prove serem de facto repetidos. Caso se prove essa cópia ou repetição, a amostra será excluída por não conter inovação.)

V – INSCRIÇÕES

As inscrições estão abertas até às 17H00 do dia 3 de novembro de 2023. A inscrição deverá ser formalizada com o envio da **Ficha de Inscrição** para o endereço eletrónico sandra.barreiros@acip.pt, juntamente com a respetiva **Ficha Técnica** (ingredientes e quantidades) e **cópia do documento comprovativo de licenciamento** de acordo com a sua tipologia.

Na Semifinal Norte, que vai ter lugar em Ermesinde, Valongo, no dia 18 de novembro, vão participar obrigatoriamente os participantes dos distritos de Viana do Castelo, Braga, Vila Real, Bragança, Porto, Aveiro, Viseu, Guarda e Coimbra.



Na Semifinal Sul, que vai ter lugar em Oeiras, no dia 11 de novembro, vão participar obrigatoriamente os participantes dos distritos de Castelo Branco, Leiria, Santarém, Portalegre, Lisboa, Évora, Setúbal, Beja, Faro, Madeira e Açores.

Por cada produto inscrito, o participante deverá pagar:

- **Associados da ACIP** – 12,50€, acrescidos de IVA (23%)
- **Não Associados** – 32,50€, acrescidos de IVA (23%)

VI – ENTREGA DOS PRODUTOS

Na primeira Semifinal, no dia 11 de novembro, o produto deverá ser entregue, entre as 09H30 e as 11H30, nas instalações da FELINO Sul, no Taguspark, Núcleo Central, N.º 100 - 2740-122 Oeiras, onde irá ter lugar a Prova Cega desta primeira Semifinal.

Na segunda Semifinal, no dia 18 de novembro, o produto deverá ser entregue, entre as 09H30 e as 11H30, nas instalações da FELINO Ermesinde, na Rua da Bela - 4445-344 Ermesinde, onde irá ter lugar a Prova Cega desta segunda Semifinal.

Na Final, no dia 25 de novembro, o produto deverá ser entregue, entre as 09H30 e as 11H30, no Centro Comercial Alma Shopping, na Rua General Humberto Delgado - 3030-327 Coimbra, onde irá ter lugar a Prova Cega desta Final.

Cada participante deve entregar 1 exemplar de cada produto a concurso. As amostras devem ser facilmente transferidas para um prato da organização, sem risco de danificação do produto. Em caso de não ser possível, pede-se ao concorrente que se responsabilize por essa transferência, ou que solicite a ACIP, alguns dias antes, o envio dos pratos que serão usados.

Não podem existir formas de identificar o produto

A **embalagem deverá** conter de forma clara e visível:

- a indicação de “Produto para o X Concurso ACIP - “O Melhor Bolo-Rei de Portugal”;
- a categoria correspondente;
- o rótulo do fabricante.

O não cumprimento dos requisitos acima mencionados, **constituem motivo de exclusão** do concorrente.



VII – RECEÇÃO DOS PRODUTOS

A integridade do produto, após a sua entrega, é assegurada pela Organização do Concurso, que também será responsável:

- pela boa receção dos produtos e respetiva documentação;
- pelo registo obrigatório do número de entrada;
- pela lista dos produtos admitidos a concurso ou rejeitados;
- por codificar cada produto, de forma a garantir o anonimato do mesmo.

Apenas membros da Organização estão autorizados a receberem e a manusearem os produtos.

VIII – CONSTITUIÇÃO E COMPETÊNCIAS DO JÚRI

O Painel de Jurados será composto por membros escolhidos entre profissionais notoriamente reconhecidos na área da Panificação e Pastelaria, assim como convidados de diversos setores, desde profissionais e empresários da área alimentar, parceiros da ACIP, Chef's e entidades oficiais.

Nas Semifinais, o produto será avaliado, numa prova cega, por um grupo de jurados que irá escolher os melhores produtos que passarão à Final, da seguinte forma:

- Numa categoria que tenha até 10 bolos, passarão à Final os 3 bolos com pontuação mais alta;
- Numa categoria que tenha entre 11 e 20 bolos, passarão à Final os 5 bolos com pontuação mais alta;
- Numa categoria que tenha entre 21 e 30 bolos, passarão à Final os 6 bolos com pontuação mais alta;
- Numa categoria que tenha mais de 31 bolos, passarão à Final os 7 bolos com pontuação mais alta;

O grupo de jurados pode não atribuir nenhuma classificação no caso de os produtos a concurso não cumprirem os critérios definidos no presente regulamento.

Cada grupo de jurados terá um porta-voz que terá como missão, disponibilizar à Organização a classificação, para que a mesma possa identificar os concorrentes para a atribuição dos prémios.

As decisões do júri não serão passíveis de recurso.



IX - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Os critérios de avaliação do Júri são os seguintes:

Bolo-Rei:

1. Uniformidade (10%)
2. Cor e Brilho da Côdea (10%)
3. Textura do Miolo (10%)
4. Equilíbrio da decoração (10%)
5. Distribuição das frutas (10%)
6. Cor do Miolo (10%)
7. Aroma (10%)
8. Mastigação (10%)
9. Sabor (10%)
10. Aspeto Geral (10%)

Bolo Rainha:

1. Uniformidade (10%)
2. Textura Miolo (20%)
3. Diversificação dos Frutos Secos (20%)
4. Aroma (10%)
5. Mastigação (10%)
6. Sabor (20%)
7. Aspeto Geral (10%)

Bolo-Rei Escangalhado:

1. Textura Miolo (20%)
2. Equilíbrio da decoração (10%)
3. Distribuição das Frutas (10%)
4. Aroma (10%)
5. Mastigação (10%)
6. Sabor (20%)
7. Aspeto Geral (20%)



Trança de Natal:

1. Uniformidade (10%)
2. Textura Miolo (20%)
3. Equilíbrio da decoração (10%)
4. Distribuição das Frutas (10%)
5. Aroma (10%)
6. Mastigação (10%)
7. Sabor (20%)
8. Aspeto Geral (10%)

Inovação:

1. Textura (10%)
2. Aroma (10%)
3. Mastigação (10%)
4. Sabor (20%)
5. Aspeto Geral (50%)

Compete ao júri avaliar individualmente cada critério de avaliação, utilizando a percentagem correspondente, resultando daí a ordem de classificação.

Na Final, os produtos têm de ser exatamente iguais aos produtos apresentados na Semifinal, sob pena de eliminação da amostra.

Será vencedor o produto que obtiver maior pontuação global. Em caso de empate, passará o produto que tiver maior pontuação num dos critérios de avaliação.

Caso surja algum litígio ou dúvida entre os elementos do Júri ou em qualquer outra situação não prevista neste Regulamento, caberá à ACIP resolvê-la.

A ACIP elucidará os concorrentes sobre qualquer dúvida que venha a surgir durante o evento.



X - RESULTADOS E PRÉMIOS

A divulgação pública dos finalistas que irão passar à final realizar-se-á depois das Provas Cegas de cada uma das Semifinais.

Todos os finalistas vão receber um Certificado por terem alcançado a Final do X Concurso ACIP – “O Melhor Bolo-Rei de Portugal”.

A divulgação pública dos resultados finais e a entrega dos prémios realizar-se-á pelas 18H00, no dia 25 de novembro, nas instalações do Centro Comercial Alma Shopping, na Rua General Humberto Delgado - 3030-327 Coimbra.

Será atribuído um prémio ao 1.º lugar de cada categoria:

- Bolo-Rei
- Bolo Rainha
- Bolo-Rei Escangalhado
- Trança de Natal
- Inovação

A ACIP irá conceder digitalmente medalhas aos vencedores e só a estes se reserva o direito de fazer menção do prémio alusivo ao concurso de modo a valorizar a sua atividade, não sendo permitido qualquer tipo de alteração às mesmas.

A ACIP só irá divulgar publicamente o nome dos premiados, o produto premiado e o prémio obtido.

Os casos omissos no presente Regulamento serão decididos pela ACIP.

Para mais informações ou esclarecimentos:

Sandra Barreiros
969 852 981
sandra.barreiros@acip.pt



