

# O MELHOR PÃO DE PORTUGAL

## REGULAMENTO

### I - ORGANIZAÇÃO

A primeira edição do Melhor Pão de Portugal – ACIP / Museu do Pão 2025, que vai ter lugar **no dia 10 de maio de 2025, no Museu do Pão, em Seia**, é organizado pela ACIP – Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares, em parceria com o Museu do Pão.

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

### II - OBJETIVO

O Melhor Pão de Portugal – ACIP / Museu do Pão 2025 tem como principal objetivo estimular a melhoria da qualidade do Pão, pretendendo-se com a presente iniciativa, dignificar e dinamizar o Setor da Panificação em Portugal.



### III – PARTICIPANTES

Podem concorrer todos os fabricantes de Pão, com a sua unidade de produção licenciada. Cada participante só pode apresentar um produto a concurso em cada categoria.

### IV – CATEGORIAS A CONCURSO

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

- Trigo
- Broa
- Centeio
- Sementes
- Inovação

### V – INSCRIÇÕES

**As inscrições estão abertas até ao dia 2 de maio de 2025.** A inscrição deverá ser formalizada através do Link:

<https://forms.gle/Bc4KrmwN4BhfrBw7>

Por cada produto inscrito, o participante deverá pagar:

- **Associados da ACIP** – 5,00€ (IVA incluído)
- **Não Associados** – 10,00€ (IVA incluído)

As inscrições recebidas após o dia 2 de maio de 2025 terão um acréscimo de 50% do valor da inscrição normal.



## VI – ENTREGA DOS PRODUTOS

O produto deverá ser entregue no dia 10 de maio de 2025, entre as 09H00 e as 11H30, no Museu do Pão, na Rua de Santana - Quinta Fonte do Marrão 6270-538 Seia, onde irá ter lugar a Prova Cega deste concurso.

A organização pode negar-se a receber um produto entregue fora do horário definido anteriormente.

Cada participante deve entregar 1 exemplar de cada produto a concurso. Não podem existir formas de identificar o produto.

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

- a indicação de “Produto para O Melhor Pão de Portugal – ACIP / Museu do Pão 2025”
- 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, assim como convidados de diversos setores, desde profissionais e empresários da área alimentar, parceiros da ACIP, Chef's e entidades oficiais.

Cada produto será avaliado, numa prova cega, por um grupo de jurados que, numa primeira fase, irá escolher os 5 melhores produtos que passarão à fase final. Nessa fase final, os 5 produtos serão avaliados por outro grupo de jurados.

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:

Categorias: Trigo, Broa, Centeio e Sementes

1. Uniformidade (10%)
2. Cor e Brilho (10%)
3. Textura (10%)
4. Aroma (10%)
5. Mastigação (10%)
6. Sabor (30%)
7. Aspeto Geral (20%)



#### Categoria Inovação:

1. Uniformidade (10%)
2. Cor e Brilho (10%)
3. Textura (10%)
4. Aroma (10%)
5. Mastigação (10%)
6. Sabor (20%)
7. Aspeto Geral (10%)
8. Aspeto Inovador (20%)

Cada amostra não poderá ter menos de 400gr e mais de 1500gr. As dimensões de cada mostra não podem ultrapassar os 50cm de diâmetro, numa circunferência em torno do produto.

Os jurados testarão os produtos da forma que entenderem, nomeadamente a zona de cada amostra que considerarem que querem provar.

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

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. Se mesmo assim o empate persistir, a organização convocará novamente os jurados dessa mesma categoria para o desempate direto.

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 resultados e a entrega dos prémios realizar-se-á a partir das 17H00, no dia 10 de maio, no Museu do Pão.

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

- Trigo
- Broa
- Centeio
- Sementes
- Inovação



A ACIP irá conceder digitalmente medalhas aos vencedores (primeiros, segundos e terceiros classificados) 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. Todos os finalistas irão receber também uma distinção.

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

A ACIP irá ainda divulgar os vencedores, assim como os finalistas, nas redes sociais da associação, na Revista “a padaria portuguesa”, na Comunicação Social e em [www.acip.pt](http://www.acip.pt). Os vencedores terão ainda uma reportagem especial a ser publicada na Revista “a padaria portuguesa”.

Os casos omissos no presente Regulamento serão decididos pela ACIP.

Para mais informações ou esclarecimentos:

Sandra Barreiros  
969 852 981  
[sandra.barreiros@acip.pt](mailto:sandra.barreiros@acip.pt)

