



O MELHOR BOLO-REI DE PORTUGAL XII CONCURSO ACIP

REGULAMENTO

I - ORGANIZAÇÃO

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

Nesta 12.^a Edição, o concurso terá duas Semifinais e uma Final, que vão ter lugar nos seguintes dias e locais:

- Primeira Semifinal – dia 8 de novembro
SHOPPING CIDADE DO PORTO – Porto
- Segunda Semifinal – dia 15 de novembro
UBBO Shopping Resort – Amadora - Lisboa
- Final – dia 22 de novembro
CENTRO COMERCIAL ALMASHOPPING – Coimbra

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

II - OBJETIVO

O XII 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

Observações:

1. Nas categorias de Bolo-Rei, Bolo Rainha, Bolo-Rei Escangalhado e Trança de Natal as amostras a concurso devem ter como base um processo e apresentação o mais tradicional possível. Todos os produtos/ingredientes deverão constar na receita tradicional do Bolo-Rei, assim como a decoração deverá respeitar a mesma receita tradicional.
2. Na categoria Inovação, 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) e produtos que já sejam comercializados. O critério para decisão se o bolo já é repetido ou não inovador será o aspeto visual do mesmo, o qual será logo eliminado, pois não passará pela fase de provas. Caso se prove essa cópia ou repetição, a amostra será excluída por não conter inovação. Tal como o próprio nome da categoria refere, Inovação, todos os produtos têm de ser realmente inovadores, tanto no portfólio das amostras a concurso, como no mercado nacional.



V – INSCRIÇÕES

As inscrições estão abertas até às 17H00 do dia 31 de outubro de 2025. A inscrição deverá ser formalizada através do Link:

<https://forms.gle/a4kg8XCisp3zxfXK7>

As inscrições recebidas após as 17H00 do dia 31 de outubro de 2025 terão de passar por um processo de avaliação por parte da Organização, que tomará a decisão de aceitar ou não as amostras. Estas terão ainda um acréscimo de 100% do valor da inscrição normal.

Na Semifinal Norte, que vai ter lugar no PORTO, no dia 8 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 na Amadora, no dia 15 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** – 15,00€ (IVA incluído)
- **Não Associados** – 45,00€ (IVA incluído)

VI – ENTREGA DOS PRODUTOS

Na primeira Semifinal, no dia 8 de novembro, o produto deverá ser entregue, entre as 09H30 e as 11H30, nas instalações do Shopping Cidade do Porto – Piso -1, na Rua Gonçalo Sampaio N.º 350 - 4150-365 PORTO, onde irá ter lugar a Prova Cega desta primeira Semifinal.

Na segunda Semifinal, no dia 15 de novembro, o produto deverá ser entregue, entre as 09H30 e as 11H30, na Praça Central do Centro Comercial UBBO, na Av. Cruzeiro Seixas 5 e 7, 2650-505 AMADORA, onde irá ter lugar a Prova Cega desta segunda Semifinal.



Na Final, no dia 22 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.

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. 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 XII 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 elemento do painel de jurados terá total liberdade de escolha da forma de provar e explorar cada uma das amostras.

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. Cor e Brilho da Côdea (10%)
2. Textura do Miolo (10%)
3. Equilíbrio da decoração (10%)
4. Distribuição das frutas (10%)
5. Cor do Miolo (10%)
6. Aroma (10%)
7. Sabor (30%)
8. Aspeto Geral (10%)

Bolo Rainha:

1. Textura Miolo (20%)
2. Diversificação dos Frutos Secos (20%)
3. Aroma (10%)
4. Sabor (40%)
5. Aspeto Geral (10%)

Bolo-Rei Escangalhado:

1. Textura do Miolo (10%)
2. Equilíbrio da decoração (10%)
3. Distribuição das Frutas (10%)
4. Aroma (10%)
5. Sabor (40%)
6. Aspeto Geral (20%)

Trança de Natal:

1. Textura Miolo (20%)
2. Equilíbrio da decoração (10%)
3. Distribuição das Frutas (10%)
4. Aroma (10%)
5. Sabor (40%)



6. Aspeto Geral (10%)

Inovação:

1. Textura (10%)
2. Aroma (10%)
3. Sabor (30%)
4. 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. Se ainda assim persistir o empate, a organização terá de selecionar um novo painel de três jurados para desempatar esses produtos.

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 XII Concurso ACIP – “O Melhor Bolo-Rei de Portugal”.

A divulgação pública dos resultados finais e a entrega dos prémios realizar-se-á entre as 17H00 e as 19H00, dependendo do término da prova cega de todos os produtos, no dia 22 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

