



O MELHOR BOLO-REI
DE PORTUGAL
XIII CONCURSO ACIP

REGULAMENTO

REGULAMENTO

I – ORGANIZAÇÃO

Artigo 1.º – Organização

1. O XIII Concurso ACIP – “O Melhor Bolo-Rei de Portugal” é organizado pela ACIP – Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares.
2. A XIII edição do Concurso decorrerá através de duas Semifinais e uma Final, nos seguintes dias e locais:
Primeira Semifinal – Sul: 7 de novembro de 2026, Praça Beato - Beato Innovation District – Lisboa.
Segunda Semifinal – Norte: 21 de novembro de 2026, Shopping Cidade do Porto – Porto.
Grande Final: 28 de novembro de 2026, Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra – Coimbra.
3. A participação no Concurso implica a aceitação integral do presente Regulamento.
4. A Organização poderá emitir instruções complementares de natureza operacional, sempre que necessárias ao bom funcionamento do Concurso, desde que não alterem os critérios de avaliação, classificação ou igualdade entre os concorrentes.

II – OBJETIVOS

Artigo 2.º – Objetivos do Concurso

O XIII Concurso ACIP – “O Melhor Bolo-Rei de Portugal” tem como objetivos:

- Estimular a melhoria contínua da qualidade dos produtos de panificação e pastelaria associados à época natalícia;
- Valorizar e preservar a tradição do Bolo-Rei e dos produtos de Natal portugueses;
- Incentivar a criatividade e a inovação no setor;
- Promover e dignificar as atividades de panificação e pastelaria;
- Reconhecer publicamente a qualidade técnica e sensorial dos produtos apresentados;
- Reforçar a notoriedade das empresas e profissionais do setor;
- Contribuir para a valorização do património gastronómico português.

III – PARTICIPANTES

Artigo 3.º – Condições de participação

1. Podem participar no Concurso todas as empresas fabricantes dos produtos abrangidos pelas categorias definidas no presente Regulamento, desde que disponham de unidade de produção devidamente licenciada.
2. Cada empresa poderá apresentar apenas um produto por categoria.
3. Cada empresa poderá participar em várias categorias.
4. Cada concorrente apenas poderá participar numa das Semifinais, de acordo com a localização da sua unidade de produção.
5. Os produtos apresentados devem ser produzidos pela empresa participante.
6. A inscrição é efetuada em nome da empresa responsável pela produção do produto.
7. A Organização poderá solicitar, sempre que necessário, documentação comprovativa da atividade ou do licenciamento da unidade de produção.

IV – CATEGORIAS A CONCURSO

Artigo 4.º – Categorias

O Concurso integra as seguintes categorias:

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

Artigo 5.º – Categorias tradicionais

1. Nas categorias Bolo-Rei, Bolo Rainha, Bolo-Rei Escangalhado e Trança de Natal, os produtos devem respeitar as características que tradicionalmente os identificam, designadamente quanto à tipologia de massa, ingredientes utilizados, distribuição dos ingredientes, forma, apresentação e decoração.
2. Pequenas variações técnicas ou de apresentação são admissíveis desde que não descaracterizem a natureza tradicional do produto.
3. A utilização de ingredientes ou elementos que alterem substancialmente a identidade tradicional do produto poderá determinar a sua transferência para a categoria Inovação, caso a Organização considere existir enquadramento, ou a sua exclusão.

V – BOLO-REI

Artigo 6.º – Características do Bolo-Rei

1. O Bolo-Rei deverá ser elaborado a partir de massa levedada enriquecida, de miolo macio e fofo, e apresentar a tradicional forma de coroa, com abertura central.
2. A massa deverá integrar frutos secos e frutas cristalizadas, distribuídos de forma homogénea pelo miolo.
3. A decoração da superfície deverá ser composta, de forma equilibrada, por frutas cristalizadas, frutos secos e açúcar, de acordo com a apresentação tradicional do produto.
4. A côdea deverá apresentar cor dourada e brilho uniformes, resultantes de uma cozedura adequada.
5. O produto será avaliado de acordo com os critérios definidos no artigo 25.º.

VI – BOLO RAINHA

Artigo 7.º – Características do Bolo Rainha

1. O Bolo Rainha deverá ser elaborado a partir de massa levedada enriquecida, de miolo macio e fofo, e apresentar a tradicional forma de coroa, com abertura central.
2. O Bolo Rainha distingue-se do Bolo-Rei pela ausência de frutas cristalizadas, devendo o miolo e a decoração ser compostos predominantemente por frutos secos, designadamente nozes, amêndoas, pinhões, avelãs e passas.
3. Os frutos secos deverão apresentar diversidade e distribuição equilibrada, tanto no miolo como na superfície do produto.
4. O produto será avaliado de acordo com os critérios definidos no artigo 26.º.

VII – BOLO-REI ESCANGALHADO

Artigo 8.º – Características do Bolo-Rei Escangalhado

1. O Bolo-Rei Escangalhado deverá ser elaborado a partir de massa levedada enriquecida e apresentar a forma irregular que tradicionalmente o caracteriza, distinta da coroa regular do Bolo-Rei.
2. A massa deverá integrar frutos secos e frutas cristalizadas, distribuídos de forma equilibrada, podendo ainda incluir recheios tradicionais, como doce de ovos ou doce de chila.
3. A decoração da superfície deverá ser equilibrada e coerente com a apresentação tradicional do produto.
4. O produto será avaliado de acordo com os critérios definidos no artigo 27.º.

VIII – TRANÇA DE NATAL

Artigo 9.º – Características da Trança de Natal

1. A Trança de Natal deverá ser elaborada a partir de massa levedada enriquecida e apresentar a forma entrançada que tradicionalmente a caracteriza.
2. O produto poderá integrar recheios, frutos secos e frutas cristalizadas, que deverão encontrar-se distribuídos de forma equilibrada.
3. A decoração da superfície deverá ser equilibrada e coerente com a apresentação tradicional do produto.
4. O produto será avaliado de acordo com os critérios definidos no artigo 28.º.

IX – TRONCO DE NATAL

Artigo 10.º – Características do Tronco de Natal

1. A categoria Tronco de Natal é avaliada autonomamente das categorias de Bolo-Rei.
2. O produto deverá apresentar características identificáveis com o tradicional Tronco de Natal, designadamente através da sua forma, composição e apresentação.
3. Poderão ser utilizados massas ou bases apropriadas à pastelaria, recheios, cremes, coberturas, chocolate, frutos secos e elementos decorativos comestíveis.
4. A decoração deverá ser predominantemente comestível.
5. O produto deverá encontrar-se em condições adequadas de conservação e consumo durante todo o período de avaliação.
6. Produtos cuja segurança alimentar dependa de condições específicas de conservação deverão ser identificados à Organização no momento da inscrição.
7. A inscrição nesta categoria será gratuita para os participantes que estejam inscritos em pelo menos uma das restantes categorias.

X – CATEGORIA INOVAÇÃO

Artigo 11.º – Conceito de inovação

1. A categoria Inovação destina-se à apresentação de produtos que introduzam um elemento diferenciador relevante relativamente aos produtos tradicionalmente comercializados no setor.
2. A inovação poderá resultar, nomeadamente, de novos ingredientes ou combinações, novas texturas, novos processos produtivos, novo conceito de consumo, nova apresentação ou formato, reinterpretação de um produto tradicional ou combinação de técnicas diferenciadoras.

3. Não serão admitidos produtos apresentados pelo mesmo concorrente em edições anteriores sem alteração relevante, cópias comprovadas de produtos anteriormente apresentados por outros concorrentes ou produtos relativamente aos quais não seja possível identificar qualquer elemento diferenciador relevante.
4. No ato da inscrição, o concorrente deverá apresentar uma breve descrição do conceito inovador, identificando o principal elemento diferenciador do produto.
5. Essa descrição destina-se exclusivamente a apoiar a apreciação técnica do critério «Inovação e Originalidade» e não será disponibilizada aos jurados antes da avaliação sensorial dos restantes critérios.

XI – INSCRIÇÕES

Artigo 12.º – Prazo e formalização

1. As inscrições encontram-se abertas até ao dia 30 de outubro de 2026.
2. A inscrição deverá ser formalizada através de formulário online: <https://forms.gle/q12jHwsMu31cnX1SA>
3. Por cada produto inscrito, o participante deverá pagar:

Critério	Ponderação
Associado da ACIP	15,00 € (IVA incluído)
Não Associado	48,00 € (IVA incluído)

4. A categoria Tronco de Natal será gratuita sempre que o concorrente participe em pelo menos outra categoria.

Artigo 13.º – Inscrições fora de prazo

1. Excecionalmente, a Organização poderá aceitar inscrições após o termo do prazo, desde que existam condições operacionais para a sua aceitação e mediante pagamento de um acréscimo de 100% sobre o valor normal da inscrição.
2. A Organização definirá e comunicará, quando aplicável, o limite absoluto para aceitação de inscrições extraordinárias.

XII – DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA

Artigo 14.º – Semifinal Sul

Participam obrigatoriamente na Semifinal Sul, em Lisboa, os concorrentes provenientes dos distritos de Castelo Branco, Leiria, Santarém, Portalegre, Lisboa, Évora, Setúbal, Beja e Faro, bem como das Regiões Autónomas da Madeira e dos Açores.

Artigo 15.º – Semifinal Norte

Participam obrigatoriamente na Semifinal Norte, no Porto, os concorrentes provenientes dos distritos de Viana do Castelo, Braga, Vila Real, Bragança, Porto, Aveiro, Viseu, Guarda e Coimbra.

XIII – ENTREGA DOS PRODUTOS

Artigo 16.º – Horários e locais

1. Semifinal Sul – Lisboa: 7 de novembro de 2026, entre as 09h00 e as 11h00, na Praça Beato, Beato Innovation District, Travessa do Grilo 1, 1950-145 Lisboa.
2. Semifinal Norte – Porto: 21 de novembro de 2026, entre as 09h00 e as 11h00, no Shopping Cidade do Porto – Piso -1, Rua Gonçalo Sampaio n.º 350, 4150-365 Porto.
3. Final – Coimbra: 28 de novembro de 2026, entre as 09h00 e as 11h00, na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, Rua Teófilo Braga, Quinta da Boavista, 3030-076 Coimbra.
4. A Organização poderá recusar produtos entregues fora dos horários estabelecidos.
5. Situações excepcionais devidamente justificadas serão analisadas pela Organização, não resultando daí qualquer obrigação de aceitação.

XIV – CONDIÇÕES DE APRESENTAÇÃO

Artigo 17.º – Amostras

1. Cada concorrente deverá entregar um exemplar de cada produto inscrito.
2. A amostra deverá permitir a sua transferência para prato ou suporte da Organização sem risco significativo de deterioração.
3. Caso tal não seja possível, o concorrente deverá responsabilizar-se pela transferência do produto para o suporte fornecido pela Organização ou contactar previamente a ACIP para acordar uma solução adequada.
4. O produto apresentado à avaliação não poderá conter qualquer elemento suscetível de permitir aos jurados identificar o fabricante.

Artigo 18.º – Embalagem e identificação administrativa

A embalagem exterior deverá indicar, de forma clara:

- «Produto para o XIII Concurso ACIP – O Melhor Bolo-Rei de Portugal»;
- A categoria a concurso;
- A identificação/rótulo do fabricante, destinada exclusivamente ao controlo administrativo da Organização.

A identificação exterior será removida ou ocultada antes da colocação da amostra à disposição do júri, garantindo o anonimato da avaliação.

XV – RECEÇÃO E CODIFICAÇÃO

Artigo 19.º – Responsabilidade da Organização

Após a receção, compete à Organização:

- Confirmar a inscrição;
- Registar a entrada da amostra;
- Confirmar a categoria;
- Verificar a documentação aplicável;
- Determinar a admissão ou rejeição da amostra;
- Atribuir um código anónimo;
- Transferir, sempre que necessário, os produtos para suportes uniformes;
- Garantir que não é disponibilizada aos jurados qualquer identificação do fabricante.

XVI – IRREGULARIDADES E EXCLUSÃO

Artigo 20.º – Irregularidades sanáveis

Sempre que possível, poderão ser corrigidas antes do início da avaliação irregularidades administrativas que não coloquem em causa o anonimato do produto, a segurança alimentar, a igualdade entre participantes ou a identidade da amostra.

Artigo 21.º – Motivos de exclusão

Constituem motivo de exclusão, nomeadamente:

- Produto não correspondente à categoria na qual foi inscrito;
- Existência de identificação visível do fabricante durante a avaliação;
- Prestação intencional de informação falsa;
- Produto que apresente condições que possam colocar em causa a segurança alimentar;
- Tentativa de comunicação com jurados relativamente à própria amostra;
- Alteração substancial do produto entre a Semifinal e a Final;
- Fraude, manipulação ou tentativa de condicionamento do processo de avaliação;
- Incumprimento grave do presente Regulamento.

A exclusão deverá ser registada pela Organização com indicação do respetivo fundamento.

XVII – CONSTITUIÇÃO E COMPETÊNCIAS DO JÚRI

Artigo 22.º – Composição

1. O Painel de Jurados será constituído por elementos selecionados pela Organização, podendo integrar técnicos de panificação e pastelaria, chefs, profissionais e empresários do setor alimentar, parceiros da ACIP, representantes institucionais e consumidores.
2. A Organização procurará assegurar uma composição equilibrada dos diferentes perfis de jurados.
3. Cada grupo de jurados terá um porta-voz, a quem compete disponibilizar à Organização a classificação obtida, para posterior identificação dos concorrentes e atribuição dos prémios.
4. As decisões do júri relativas à avaliação técnica e sensorial são definitivas, sem prejuízo do disposto no artigo 37.º quanto a erros materiais ou irregularidades processuais.

XVIII – PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO

Artigo 23.º – Prova cega

1. Todas as avaliações serão realizadas através de prova cega.
2. Antes do início de cada prova, os jurados receberão informação sobre os critérios aplicáveis, a escala de pontuação, o procedimento de avaliação e as regras de desempate.
3. Os jurados deverão aplicar de forma uniforme os critérios definidos no presente Regulamento.
4. Cada jurado deverá apreciar individualmente os produtos que lhe sejam atribuídos.

Artigo 24.º – Escala de avaliação

Cada critério será avaliado numa escala de 1 a 10 pontos, sendo posteriormente aplicada a respetiva ponderação:

Critério	Ponderação
1 - 2	Muito insuficiente
3 - 4	Insuficiente
5 - 6	Adequado
7 - 8	Muito bom
9 - 10	Excelente

XIX – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Artigo 25.º – Bolo-Rei

Critério	Ponderação
Cor e brilho da côdea	10%
Textura do miolo	10%
Equilíbrio da decoração	10%
Distribuição das frutas	10%
Cor do miolo	10%
Aroma	10%
Sabor	30%
Aspetto geral	10%

Artigo 26.º – Bolo Rainha

Critério	Ponderação
Textura do miolo	20%
Diversificação dos frutos secos	20%
Aroma	10%
Sabor	40%
Aspetto geral	10%

Artigo 27.º – Bolo-Rei Escangalhado

Critério	Ponderação
Textura do miolo	10%
Equilíbrio da decoração	10%
Distribuição das frutas	10%
Aroma	10%
Sabor	40%
Aspetto geral	20%

Artigo 28.º – Trança de Natal

Critério	Ponderação
Textura do miolo	20%
Equilíbrio da decoração	10%
Distribuição das frutas	10%
Aroma	10%
Sabor	40%
Aspetto geral	10%

Artigo 29.º – Tronco de Natal

Critério	Ponderação
Textura	20%
Equilíbrio da decoração	10%
Qualidade e equilíbrio do recheio	10%
Aroma	10%
Sabor e equilíbrio global	40%
Aspetto geral	10%

Artigo 30.º – Inovação

Critério	Ponderação
Inovação e originalidade	25%
Sabor e equilíbrio sensorial	30%
Textura	15%
Aroma	10%
Apresentação / aspeto geral	10%
Coerência e aplicabilidade do conceito	10%

XX – APURAMENTO PARA A FINAL

Artigo 31.º – Número de finalistas

Nas Semifinais, os produtos serão avaliados em prova cega e os melhores classificados de cada categoria passarão à Final, da seguinte forma:

Critério	Ponderação
Até 10 produtos	3 finalistas
Entre 11 e 20 produtos	5 finalistas
Entre 21 e 30 produtos	6 finalistas
31 ou mais produtos	7 finalistas

O grupo de jurados poderá não atribuir classificação ou determinar que não sejam preenchidas todas as vagas quando os produtos a concurso não cumpram os critérios definidos no presente Regulamento.

XXI – PRODUTOS FINALISTAS

Artigo 32.º – Correspondência entre Semifinal e Final

1. O produto apresentado na Final deverá corresponder ao produto apurado na Semifinal.
2. Deverão manter-se a formulação, os principais ingredientes, o conceito, o formato, a tipologia de decoração e as características fundamentais que determinaram a sua avaliação.
3. Serão admitidas as variações naturais inerentes à produção artesanal.
4. Uma alteração substancial do produto poderá determinar a sua exclusão.

XXII – CLASSIFICAÇÃO E DESEMPATE

Artigo 33.º – Classificação

1. A classificação final de cada produto corresponde à média das classificações válidas atribuídas pelos jurados.
2. Será vencedor de cada categoria o produto que obtenha a maior classificação global na Final.

Artigo 34.º – Desempate

Em caso de igualdade de pontuação, o desempate obedecerá sucessivamente aos seguintes critérios:

- Maior pontuação no critério Sabor;
- Maior pontuação no critério Aspeto Geral;
- Maior pontuação no critério Aroma;

Persistindo o empate, avaliação dos produtos empatados por um painel de três jurados designados pela Organização.

Na categoria Inovação, o primeiro critério de desempate será a maior classificação em Inovação e Originalidade, seguindo-se Sabor e Equilíbrio Sensorial.

XXIII – RESULTADOS E RECLAMAÇÕES

Artigo 35.º – Resultados das Semifinais

Os nomes dos finalistas serão divulgados após a conclusão e validação das provas cegas de cada Semifinal.

Artigo 36.º – Resultados da Final

1. Os resultados finais e a entrega dos prémios terão lugar no dia 28 de novembro de 2026, na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra.

2. A previsão de divulgação situa-se entre as 17h00 e as 19h00, dependendo do horário de conclusão das avaliações.

Artigo 37.º – Reclamações

1. As avaliações técnicas e sensoriais atribuídas pelos jurados são definitivas.
2. Não serão admitidas reclamações destinadas à reapreciação subjetiva de sabor, aroma, textura, apresentação ou outros critérios sensoriais.
3. Poderão ser apresentadas reclamações relativas a erros de cálculo, erros de identificação ou codificação, incumprimento do Regulamento ou irregularidades processuais suscetíveis de influenciar a classificação.
4. As reclamações deverão ser apresentadas por escrito à ACIP no prazo máximo de 24 horas após a divulgação dos resultados.
5. A decisão da Organização relativamente à reclamação será definitiva.

XXIV – RESULTADOS, PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Artigo 38.º – Prémios e certificados

1. Todos os concorrentes que atinjam a Final receberão um Certificado de Finalista.
2. Será atribuído prémio ao primeiro classificado em cada uma das seguintes categorias:
Bolo-Rei
Bolo Rainha
Bolo-Rei Escangalhado
Trança de Natal
Tronco de Natal
Inovação
3. A Organização poderá atribuir outros prémios ou distinções, desde que tal seja previamente comunicado e não altere a classificação oficial.

Artigo 39.º – Medalhas e menções

1. A ACIP disponibilizará aos vencedores as correspondentes medalhas digitais oficiais.
2. Apenas os vencedores poderão utilizar publicamente a medalha correspondente ao prémio atribuído.
3. A imagem da medalha não poderá ser alterada, nem utilizada relativamente a produto diferente daquele que obteve a distinção, devendo identificar a edição e a categoria correspondentes.
4. Qualquer utilização suscetível de induzir o consumidor em erro relativamente à distinção obtida poderá determinar a retirada da autorização de utilização.

XXV – COMUNICAÇÃO E DIREITOS DE IMAGEM

Artigo 40.º – Divulgação

1. A ACIP poderá divulgar o nome da empresa participante, o nome e imagem dos vencedores, o produto premiado, a categoria, a distinção obtida, bem como fotografias e vídeos realizados durante o Concurso.
2. A participação no Concurso implica a autorização para utilização, pela ACIP, das imagens captadas no âmbito do evento para fins institucionais, promocionais e de divulgação do Concurso, sem prejuízo dos direitos legalmente aplicáveis.
3. A ACIP poderá produzir reportagens, conteúdos para redes sociais, imprensa, publicações e demais meios de comunicação relacionados com o evento.

XXVI – DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 41.º – Casos omissos

Os casos não previstos no presente Regulamento serão decididos pela ACIP, tendo em consideração a igualdade de tratamento dos participantes, a imparcialidade, a transparência, a preservação do anonimato e a qualidade e credibilidade do Concurso.

Artigo 42.º – Alterações por motivo de força maior

A ACIP reserva-se o direito de alterar datas, horários ou locais do Concurso em caso de motivo de força maior ou circunstância externa que impossibilite a realização nos termos inicialmente previstos. Qualquer alteração será comunicada aos participantes com a antecedência possível.

Artigo 43.º – Aceitação

A inscrição e participação no XIII Concurso ACIP – “O Melhor Bolo-Rei de Portugal” implica o conhecimento e a aceitação integral deste Regulamento.

Artigo 44.º – Contactos

Para esclarecimentos adicionais sobre o Concurso ou sobre a aplicação do presente Regulamento, os interessados poderão contactar a ACIP através dos seguintes meios:

Pessoa de contacto: Sandra Barreiros | **Telefone:** 969 852 981

Correio eletrónico: sandra.barreiros@acip.pt

O presente Regulamento foi aprovado pelo Conselho Diretivo da ACIP e publicado a 7 de outubro de 2026.