



Regulamento

O IV Concurso Nacional ACIP - “O Melhor Bolo-Rei de Portugal” pretende ser uma forma de:

- Motivar os produtores para continuarem a respeitar os modos de produção, as receitas e o uso dos ingredientes genuínos, que permitem manter a qualidade e a sua tipicidade;
- Divulgar os genuínos Bolos-Reis portugueses;
- Possibilitar a valorização dos produtos associados à época natalícia.

1 - Regras de Admissão

O concurso está aberto a todos os produtores de Bolos-Reis que demonstrem que o seu produto continua a seguir o modo de produção tradicional, de acordo com o regulamento.

Só são admissíveis a Concurso os produtos acima referidos cuja história, ingredientes originais e receita estejam de acordo com o regulamento.

Para além do envio da ficha técnica de cada produto, os produtores têm que enviar cópia do documento comprovativo do licenciamento de acordo com a sua tipologia.

2 – Categorias de Bolo-Rei admissíveis a Concurso

São admissíveis as seguintes categorias:

- Bolo-Rei
- Bolo Rainha
- Bolo-Rei Tipo Escangalhado
- Trança de Natal
- Prémio Inovação – Nesta categoria estão incluídos todos os produtos a concurso que, pela sua inovação e criatividade, não se enquadrem nas denominações tradicionais anteriormente referidas.

3 – Inscrição, envio de amostras e rejeição das amostras

3.1 – Inscrição

Cada produtor deve preencher uma ficha de inscrição, a qual deve dar entrada, até dia 27 de outubro de 2016, juntamente com os documentos referidos no ponto 1 (Regras de Admissão), por:

- a) Correio eletrónico
rita.freitas@acip.pt
sandra.barreiros@acip.pt
- b) CTT para a morada: ACIP – Rua de Tomar, N.º 11, 1.º - Apartado 1050 - 3001-501 Coimbra

Por cada produto é devido o pagamento de 20,00 euros, acrescidos de IVA (23%), para **Não Associados**, sendo que para **Associados da ACIP** a participação é **gratuita** (com situação de quotas regularizada).

3.2 – Envio e entrega do produto

O produto a submeter a Concurso deve pesar, pelo menos, 1 kg, com variação $\pm 100g$ ou $\pm 10\%$.

Os produtos apresentados tornam-se propriedade da Organização do Concurso. Devem ser enviados livres de encargos financeiros. A Organização não devolverá, nem os produtos rejeitados, nem as quantidades sobranes da prova ou dos produtos premiados.

Poderão ser utilizadas pela Organização para efetuar ações de promoção dos mesmos produtos e/ou do Concurso.

Os produtos devem ser entregues no seu material de acondicionamento normal, estar devidamente identificados com o rótulo do produtor e ser acompanhados de cópia da respetiva ficha de inscrição.

A ACIP não pagará quaisquer custos de envio, nem se responsabilizará por eventuais danos sofridos pelo produto durante o transporte. No entanto, responsabiliza-se pela boa conservação dos mesmos após entrega.

A entrega dos produtos deve ser feita até ao dia 28 de outubro, na sede da ACIP, ou no próprio dia do evento, no dia 30 de outubro, na Exposalão, na Batalha, Leiria, entre as 10H00 e as 12H00, devendo a embalagem mencionar expressamente e de forma bem visível “produto para o **Concurso ACIP “Melhor Bolo-Rei de Portugal”**”.

3.3 – Rejeição de produtos

São liminarmente rejeitados os produtos que, independentemente da causa, não cumpram qualquer das regras atrás definidas, designadamente em termos de quantidade, identificação, data e hora de receção, integridade do produto ou que apresentem defeitos visíveis e ainda as que configurem imitações ou contrafações.

4 – Receção e controlo dos produtos rececionados

A ACIP responsabiliza-se pela:

- Receção dos produtos e dos documentos que os acompanham, bem como pelo registo da data, hora e número de entrada;
- Organização das listas dos produtos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição;
- Conservação dos produtos em local e a temperaturas adequadas à tipologia de produto;
- Processo de codificação dos produtos aceites, através da atribuição de códigos aleatórios, após retirada de todos os materiais de acondicionamento e ou de rotulagem que possam servir para identificar o produtor;
- Organização das provas.

5 – Concurso

À ACIP reserva-se o direito de cancelar o Concurso, caso o total de inscrições seja inferior a 100. Nestas circunstâncias, o pagamento da inscrição será devolvido, sendo os concorrentes imediatamente informados para não procederem ao envio dos produtos.

6 – Júri

O júri é composto por 5 elementos. Os membros do júri têm origem geográfica diversificada, sendo escolhidos designadamente de entre personalidades dos meios académico, profissional, restauração, gastronomia, distribuição e comunicação social.

Antes do início das sessões de prova, os membros de júri devem participar numa sessão prévia de coordenação para calibração de procedimentos, forma de preenchimento da ficha de classificação e de critérios de classificação das amostras.

7 – Organização prática

Durante o Concurso apenas é permitida a presença dos membros do júri e do pessoal de apoio. Excetua-se a eventual presença de jornalistas credenciados, apenas durante o período de tempo estritamente necessário para a efetivação da reportagem.

A ACIP assegura a manutenção das condições adequadas e escolhe a ordem pela qual cada categoria de produto é provada.

A avaliação de cada produto é feita por um júri, dividido ou não em equipas, consoante o número de produtos em cada categoria ou em cada subcategoria.

Dentro de cada categoria, a avaliação inicial do produto é feita tendo em conta o aspeto geral, a forma, a relação altura/diâmetro da fatia (bolo-

rei), a distribuição das frutas interna e externamente e o equilíbrio da decoração.

Para efeitos de avaliação olfato-gustativa são analisados aroma, sabor, textura, brilho e impressão global.

Os resultados atribuídos por cada provador são tratados de forma anónima pela ACIP, a qual garante por todos os meios ao seu alcance o anonimato dos produtos e o sigilo dos resultados até ao anúncio dos vencedores em cada categoria.

O produto vencedor de cada categoria será o que obtiver maior pontuação global. Em caso de empate entre dois ou mais produtos, o vencedor será o que obtiver maior pontuação na fase olfato-gustativa. Se ainda assim se mantiver o empate serão declarados vencedores *ex aequo*.

Em caso de dúvida, litígio entre provadores ou qualquer outra situação não prevista neste Regulamento, a Organização tentará por todos os meios sanar a situação, não havendo recurso das suas decisões.

Os participantes são informados pela Organização sobre os critérios que estiveram na base de eventuais desclassificações.

8 – Prémios

O Concurso é organizado por categorias de produtos conforme Ponto 1, sendo atribuídos 5 prémios, um por cada categoria.

A ACIP distribuirá digitalmente medalhas aos vencedores.

A ACIP só divulga publicamente o nome dos premiados, o produto premiado e o prémio obtido. Apenas os premiados poderão fazer menção do prémio nos seus produtos, nas suas ações e materiais de promoção e publicidade.

9 – Esclarecimentos e contactos

ACIP – Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares
Rua de Tomar, nº11 – 1º, Apartado 1050
3001-501 Coimbra

Telf: 239 852 415/969 852 982 e-mail: rita.freitas@acip.pt

Telf: 239 837 344/969 852 981 e-mail: sandra.barreiros@acip.pt