

## REGULAMENTO DO CONCURSO “PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO DE BASE TRADICIONAL”

– REGIÃO NORTE

---

Cofinanciado por



# O Futuro da tradição

---

O presente concurso compreende o reforço da aposta no produto tradicional englobado no projeto “O Futuro da tradição” que inclui uma abordagem mais abrangente para o setor da panificação no âmbito da promoção de ações de eficiência coletiva que contribuam para os seguintes objetivos:

- Definição de tendências para o setor da panificação
- Reforço da capacidade de inovação das empresas da panificação
- Reconhecimento da tradição do setor

Passando a estar mais vigilante quanto ao comportamento do mercado, tanto na perspetiva do consumo, como dos próprios modelos de negócio e dos processos, será possível contribuir ainda para (o):

- Alinhamento do setor com novos hábitos alimentares e tendências de escolha seletiva de produtos mais cuidados de cariz tradicional
- Qualificar as empresas de base tradicional com produtos inovadores, de modo a atingir novos públicos, mais jovens, mais “gourmet”, mais urbanos, mais distantes, entre outros
- Reforço da produção de pão tradicional, em substituição de produtos embalados provenientes do mercado externo, procurando que este projeto reforce a substituição de importações de produtos de panificação



## Contexto

O presente concurso é lançado no seguimento do processo de candidatura de produtos de panificação tradicional, podendo participar todas as empresas de panificação da Região Norte, associadas ou não da AIPAN.

São aceites a concurso os produtos de Panificação Tradicional Qualificados ou que pretendam qualificar-se.

Cada empresa pode participar com mais do que um produto, preenchendo o documento “ficha de Produto de panificação tradicional” a ser enviado para o email da AIPAN.

Cada produto será previamente avaliado quanto ao seu potencial de enquadramento e, quando aceite pela AIPAN, desenvolver-se-á o processo de inscrição no concurso e de qualificação de produto tradicional.

Cada produto deverá ser avaliado por um júri com idoneidade para uma avaliação rigorosa e imparcial.

Caberá à AIPAN, e a quem esta delegar, a organização de todo o Concurso, bem como as despesas relacionadas com o espaço do concurso, com o júri, com a divulgação e com os prémios.



ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS  
DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA  
E SIMILARES DO NORTE

# Resumo

---

Objeto do concurso: Produtos de Panificação Tradicional Portugueses

Data: **28 JUNHO 2018 (nova data)**

Local: Sede da AIPAN

Inscrições: até 22 de junho 2018

Envio/entrega de amostras: sede da AIPAN, até às 12 h do dia do concurso

Local de Informações e documentos: <http://www.aipan.pt/>

Documentos em referência:

- Ficha de inscrição no concurso
- Ficha de Produto de Panificação Tradicional
- Guia de preenchimento da Ficha de Produto de Panificação Tradicional

# Objetivo

O objetivo do concurso é:

- Premiar os produtos de panificação tradicional a concurso;
- Valorizar os produtos de panificação tradicional, distinguindo-os dos restantes;
- Informar sobre os critérios e mecanismos de qualificação de produtos de panificação tradicionais, padarias tradicionais e padeiros tradicionais;
- Motivar os industriais da panificação para a produção de produtos de panificação tradicional e sua qualificação;
- Promover a AIPAN e as associadas a concurso;
- Divulgar o projeto “O Futuro da Tradição” e os produtos de panificação tradicional Portuguesa;





Quem pode  
participar

---

As padarias que se apresentem com produtos de panificação tradicional qualificados, de acordo com as regras e critérios definidos no documento “Ficha de Produto de Panificação Tradicional”.

---

As padarias que pretendam a qualificação dos seus produtos.

---

*Nota: os participantes devem encontrar-se devidamente licenciados/registados, de acordo com a legislação em vigor*



ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS  
DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA  
E SIMILARES DO NORTE



## Objeto do concurso

---

O concurso incidirá sobre a apresentação de produtos de panificação tradicional, de acordo com os critérios definidos.

---

Podem ir a concurso os produtos que pretendam a sua qualificação desde que seja enviada, até à data limite de inscrição, e a ficha de produto tradicional.

---

Cada padaria pode apresentar até 3 produtos a concurso, desde que sejam significativamente diferenciados entre si.

---

Não existem subcategorias definidas, incidindo o concurso sobre a totalidade dos produtos apresentados.

---

Os produtos apresentados deverão ser entregues até às 12h do dia do concurso.

---

Os produtos a concurso são apresentados anonimamente, sem referência à padaria ou padeiro.

---

A organização reserva-se o direito de cancelar o concurso caso o total de inscrições seja inferior a 5.



ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS  
DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA  
E SIMILARES DO NORTE



Descrição de  
produto de  
panificação  
tradicional

01

Conforme Fichas de  
Produto preenchidas  
previamente que deverão  
ser enviadas com a  
inscrição, para cada  
produto a concurso

02

(em anexo: ficha de  
produto tradicional +  
guia de preenchimento)





ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS  
DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA  
E SIMILARES DO NORTE



## Inscrições e participação

A participação é livre e gratuita.

Cada participante deve preencher a ficha de inscrição e ficha de produto tradicional e enviar para a AIPAN até às 18 h do dia 22 de junho de 2018.

São aceites os produtos já qualificados ou em processo de qualificação.

Os produtos que pretendam a sua qualificação serão pré-avaliados pela AIPAN sobre as suas condições de viabilidade para a qualificação que, posteriormente, rapidamente, informará sobre a aceitação ou rejeição da mesma, fundamentando neste último caso.

As despesas logísticas de cada padaria participante deverão ser asseguradas autónoma e individualmente

*Ficha de inscrição anexa*

# Amostras

As amostras a submeter a concurso devem pesar pelo menos 1 kg e serem constituídas por, pelo menos, duas unidades intactas. Se cada uma exceder 1kg, basta entregar uma única.

As amostras deverão ser entregues até às 12 h do dia de concurso.

Os produtos apresentados tornam-se propriedade da organização do Concurso. As amostras devem ser enviadas/entregues livres de encargos financeiros.

A organização não devolverá nem os produtos rejeitados nem as quantidades sobrantes da prova.

As amostras dos produtos premiados poderão ser utilizadas pela Organização para efetuar ações de promoção dos mesmos produtos e/ou do Concurso.

As amostras devem ser entregues no seu material de acondicionamento normal, identificando o produtor e o produto.

A Organização não pagará quaisquer custos de envio, nem se responsabiliza por eventuais danos sofridos pela amostra durante o transporte. No entanto, responsabiliza-se pela boa conservação das amostras após entrega.



# Amostras

A organização 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 das amostras em local e a temperaturas adequadas ao produto;
- codificação dos produtos aceites, através da atribuição de códigos aleatórios, após retirada de todos os materiais de acondicionamento e/ou de etiquetagem que possam servir para identificar o produtor;
- preparação das amostras para a prova, incluindo a colocação em sala de ante-prova, a temperatura adequada;
- organização das provas.

Local/morada para entrega: AIPAN

Data limite para receção de amostras: 12 do dia do concurso



# Rejeição de amostras

---



São liminarmente rejeitadas as amostras 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 ou estado de deterioração visíveis

Os concorrentes são informados por escrito sobre as causas de rejeição.



## Juri

O júri será composto por 5 elementos

- 1 Consultor do Projeto “O Futuro da Tradição”,
- 1 Chefe de cozinha
- 1 Embaixador do Pão
- 2 membros do Colégio da Panificação Tradicional

• Os membros de júri são escolhidos tendo em conta a sua idoneidade para uma avaliação rigorosa e imparcial.

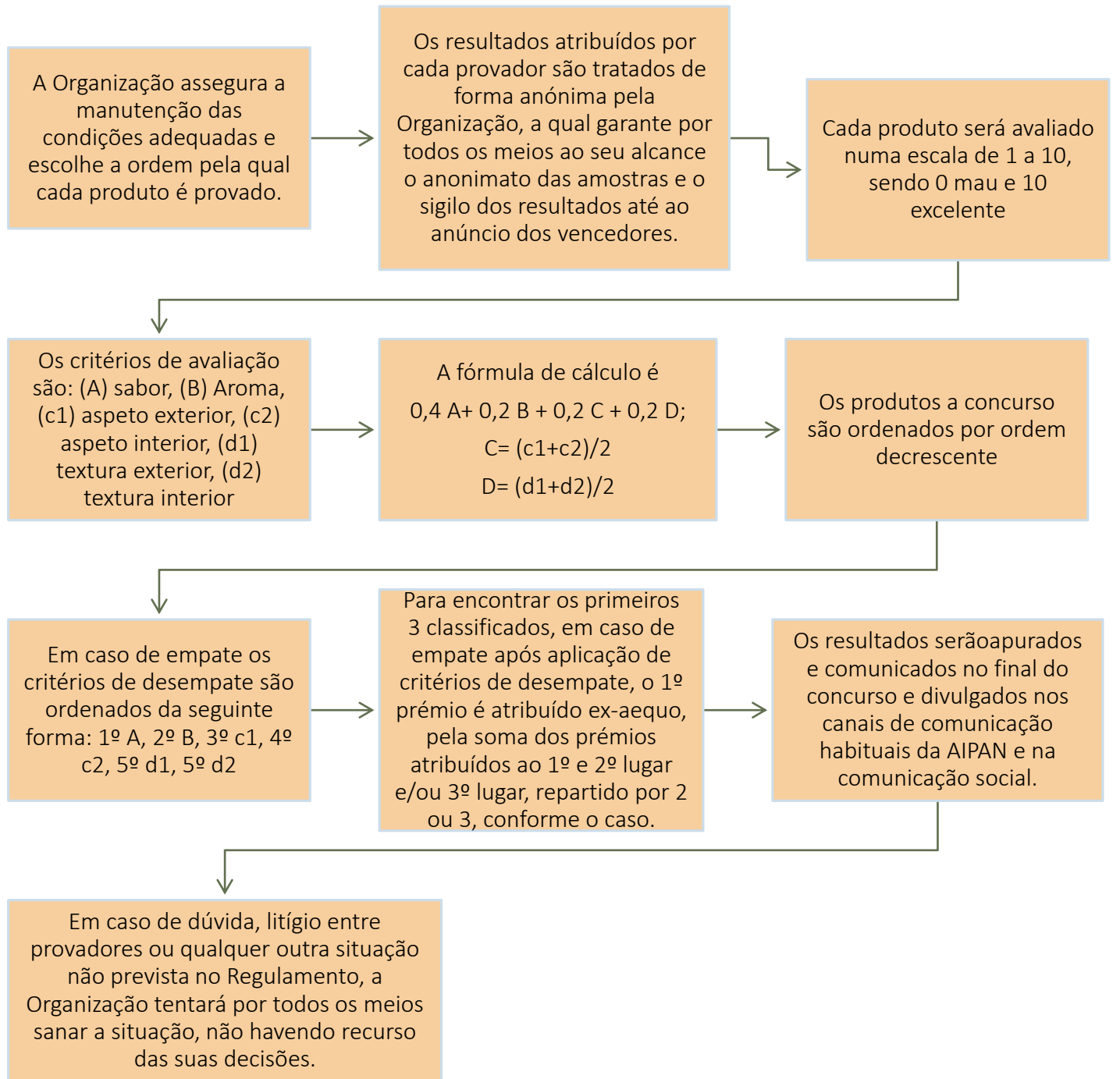
Os membros do júri são convidados a título pessoal, não podendo delegar o convite.

Se necessário, a organização pode substituir elementos do júri, mantendo o numero de elementos.

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 avaliação e de critérios de classificação das amostras.



# Avaliação





ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS  
DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA  
E SIMILARES DO NORTE



# Prémios

---

Os prémios são atribuídos da seguinte forma:

- 1º lugar: 500,00€
- 2º lugar: 250,00 €
- 3º lugar: 125,00 €
  
- Todos os participantes receberão Comprovativo/Placa comemorativa de Participação no Concurso
- Poderão ser atribuídas Menções Honrosas a qualquer participante

Os prémios são entregues no mesmo dia do concurso



ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS  
DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA  
E SIMILARES DO NORTE



# Desqualificação

---

Produto que apresente notória decomposição ou deterioração

Produto que se perceba não ter respeitado os critérios de qualificação

As falsas declarações

Entregas de amostras fora de prazo

Entregas de amostras sem o peso, unidades, elementos ou características, definidos





ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS  
DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA  
E SIMILARES DO NORTE



# Informações e documentos

---

As informações e documentos necessários estão disponíveis para consulta no website da AIPAN: <http://www.aipan.pt/>

- Ficha de inscrição no concurso
- Ficha de Produto de Panificação Tradicional
- Guia de preenchimento da Ficha de Produto de Panificação Tradicional



ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS  
DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA  
E SIMILARES DO NORTE

# Esclarecimentos e contactos

---

## AIPAN

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

[geral@aipan.pt](mailto:geral@aipan.pt)

De 2ª a 6ª feira das 09.00h às 13.00h  
e das 14.00h às 17.00h

## Equipa de consultores

Susana Carneiro | [susana.carneiro@bply.pt](mailto:susana.carneiro@bply.pt) | 914736376

Rui Pedro Freitas | [rui.freitas@bply.pt](mailto:rui.freitas@bply.pt) | 917979444



---

Organizado por



Cofinanciado por

