



INTERNATIONAL
CHOCOLATE FESTIVAL

25 ABRIL | 5 MAIO | 2019
APRIL | MAY

ABERTO TODOS OS DIAS / OPEN EVERY DAY

CONCURSO CHOCOLATE DO ANO

O concurso “**Chocolate do Ano**” tem como objetivo a promoção e divulgação do que de melhor se faz em chocolate a nível nacional, tendo como base a elaboração de produtos gastronómicos realizados com cacau e/ou chocolate nas suas variantes: negro, leite, branco, ruby,...

Com esta ação pretende-se elevar e destacar, no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, um produto considerado o melhor na edição respeitante, fomentando o desenvolvimento de produtos nesta área e proporcionando uma plataforma de divulgação para os mesmos.

Este concurso é da responsabilidade da Óbidos Criativa, E.M., organizador do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, representado adiante como Organização.

ADMISSÃO

Podem concorrer todos os profissionais da área alimentar, a trabalhar por conta própria ou de outrem, independentemente da sua ligação ao ingrediente (restauração, pastelaria, confeitaria, bombonaria, chocolatiers,...).

Serão admissíveis a concurso todos os produtos, independentemente da sua tipologia, desde que o chocolate seja o ingrediente principal: bombons e trufas, produtos de pastelaria, produtos de panificação, moldados, dragueados,...

Não serão admitidos produtos fabricados a partir de sucedâneos de chocolate.

Cada proponente poderá apresentar-se com um ou mais produtos a concurso, separadamente.

Para além do envio da ficha técnica de cada produto, os proponentes terão que enviar cópia do documento comprovativo da empresa.

Para a admissão a concurso é necessário o envio da ficha de inscrição e respetivos documentos e apresentação das amostras, conforme o artigo seguinte.



INTERNATIONAL
CHOCOLATE FESTIVAL

25 ABRIL | 5 MAIO | 2019
APRIL | MAY

ABERTO TODOS OS DIAS / OPEN EVERY DAY

INSCRIÇÃO

Cada proponente deverá preencher uma ficha de inscrição electrónica por produto a apresentar, constante em www.festivalchocolate.cm-obidos.pt, a qual deve dar entrada, até ao dia 14 de Abril de 2019, juntamente com os documentos referidos neste ponto.

A admissão é gratuita, mas reservada a proponentes que cumpram com as regras para admissão.

Ao efectuar a inscrição é solicitado que insira, em formato electrónico, os seguintes documentos:

- Cópia do documento de identificação da empresa;
- Logotipo da empresa (em vectorial ou alta resolução);
- Fotografia do produto, com qualidade para ser publicada (em vectorial ou alta resolução);
- Rótulo do produto com qualidade para ser publicado e ficha técnica do produto;
- Descrição do produto e indicações necessárias para apresentação do produto a concurso.

A inscrição só se considera completa e só será apreciada se for acompanhada de todos os documentos acima referidos.

A Organização acusará a receção dos documentos de inscrição e, posteriormente, informará sobre a aceitação do participante ou a rejeição da inscrição, fundamentando neste último caso.

ENTREGA DE PRODUTOS

Deverão ser entregues amostras do produto com peso mínimo de 0,5Kg, sendo o número mínimo de amostras a apresentar duas (2). Estas amostras servirão, no mínimo, uma (1) para degustação e uma (1) para apresentação ao público durante o Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, em espaço apropriado e devidamente acondicionado.

A entrega dos produtos deve ser feita até às 16h00 do dia 24 de Abril de 2019, nas instalações da Óbidos Criativa, ou no primeiro dia do evento – 25 de Abril de 2019, até às 10h45, no recinto do Festival de Chocolate (Cerca do Castelo de Óbidos), devendo a embalagem mencionar de forma visível “**Concurso Chocolate do Ano 2019**”.

No caso de produto rapidamente perecível, deverá ser entregue uma primeira amostra, ou conjunto de amostras, na data acima indicada para efeitos de exposição e divulgação dos produtos, e um segundo conjunto até às 16h00 do dia 30 de Abril de 2019, nas instalações da Óbidos Criativa, ou no dia da avaliação – 1 de Maio de 2019, até às 10h45, no recinto do Festival de Chocolate (Cerca do Castelo de Óbidos), devendo a embalagem mencionar de forma visível “**Concurso Chocolate do Ano 2019**”.



INTERNATIONAL
CHOCOLATE FESTIVAL

25 ABRIL | 5 MAIO | 2019
APRIL | MAY

ABERTO TODOS OS DIAS / OPEN EVERY DAY

Os produtos devem ser entregues no seu material de acondicionamento e estar devidamente identificados com o rótulo do participante.

Os produtos apresentados tornam-se propriedade da Organização do Concurso, a Óbidos Criativa, E.M.

Os produtos devem ser enviados livres de encargos financeiros. A Óbidos Criativa, E.M 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, com fim à sua apresentação neste certame.

Os produtos e materiais recebidos poderão ser utilizados pela Organização para efetuar ações de promoção dos mesmos e/ou do Concurso.

A Organização não devolverá, nem os produtos rejeitados, nem as quantidades sobrantes da prova ou dos produtos em exposição.

Serão liminarmente rejeitadas as amostras que não cumpram com alguma das regras atrás definidas, designadamente em termos de tipologia, quantidade, identificação, data e hora de recepção, integridade do produto ou que apresentem defeitos visíveis e, ainda, as que configurem imitações, contrafacções ou exploração da reputação de produtos com nomes protegidos ou, ainda, as que tenham descrições insuficientes, fichas técnicas incorrectas ou incompletas, ou que remetam para informação não constante do processo de inscrição. As falsas declarações são, também, factor de desclassificação. Os concorrentes serão informados por escrito sobre as causas de rejeição.

A Organização responsabiliza-se: pela recepção dos produtos e dos documentos que os acompanham, bem como pelo registo da data, hora e número de entrada; pela organização das listas dos produtos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição; pela conservação das amostras em local e a temperaturas adequadas à tipologia de produto; pela preparação dos produtos para a prova; e pela organização das provas.

CONCURSO

A Organização reserva o direito de cancelar o concurso caso o total de inscrições seja inferior a cinco (5). Nestas circunstâncias, os participantes serão imediatamente informados para não procederem ao envio dos produtos para amostra.



INTERNATIONAL
CHOCOLATE FESTIVAL

25 ABRIL | 5 MAIO | 2019
APRIL | MAY

ABERTO TODOS OS DIAS / OPEN EVERY DAY

JURI E CLASSIFICAÇÃO

A avaliação terá lugar no dia 1 de Maio, pelas 14h00, em sala destinada no recinto do evento.

O Júri é composto por um mínimo de três (3) elementos, sendo escolhidos designadamente de entre personalidades do meio académico, profissional, da restauração, da gastronomia, da distribuição e da comunicação social. Os membros do Júri são convidados a título pessoal, não podendo delegar o convite. Em caso de impossibilidade, o membro do Júri será substituído por outro elemento convidado pela Organização.

Estipulados para Jurí deste concurso estão:

- Mestre Chocolateiro Justo Almendrote, Chocolates Eureka e Fundación Villa Y Cortes (Salón de Chocolate de Madrid);
- Chef Chocolatier Abner Ivan, autor das Esculturas do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos;
- Chef Chocolatier Jorge Cardoso, Campeão do Mundo em Escultura Artística em Chocolate 2018;
- Daniel Pinto, diretor da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste;
- Ricardo Pedras Ribeiro, presidente do Conselho de Administração da Óbidos Criativa, E.M.

Antes do início das sessões de prova, os membros do 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 de produto.

O Júri dispõe de um espaço para efectuar as provas, com equipamento apropriado e de pessoal apto a proceder à apresentação, corte e distribuição de cada amostra.

Durante o concurso é obrigatória a presença dos membros do Júri e do pessoal de apoio, e aconselhável a presença dos participantes para esclarecimento de eventuais dúvidas. É ainda permitida a presença de jornalistas credenciados e do público que queira assistir, com entrada no espaço realizada por esta ordem.

A Organização assegura a manutenção das condições adequadas e escolhe a ordem pela qual cada produto é avaliado. A avaliação de cada amostra é feita por um Júri, dividido ou não em equipas, consoante o número de amostras.

A avaliação inicial de cada amostra será feita tendo em conta o aspecto exterior e interior (quando aplicável) e o odor. Para efeitos de avaliação olfacto-gustativa, as amostras serão distribuídas aleatoriamente, sem divulgação do participante, devendo cada elemento do Júri avaliar aroma, sabor, textura e, ainda, a impressão global.



INTERNATIONAL
CHOCOLATE FESTIVAL

25 ABRIL | 5 MAIO | 2019
APRIL | MAY

ABERTO TODOS OS DIAS / OPEN EVERY DAY

O produto vencedor, primeiro classificado, intitulado “**Chocolate do Ano - Ouro**” será o que obtiver maior pontuação global. Haverá ainda lugar à classificação de “**Chocolate do Ano – Prata**” e “**Chocolate do Ano – Bronze**”, respeitantes, respectivamente, ao segundo e terceiro classificado. 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, o presidente do Júri decide com voto de qualidade.

Os resultados atribuídos por cada Júri serão tratados de forma anónima pela Organização, a qual garante por todos os meios ao seu alcance o sigilo dos resultados até ao anúncio dos vencedores, que se realizará nesse mesmo dia às 17h00. Em caso de dúvida, litígio ou qualquer outra situação não prevista neste Regulamento, a Organização tentará por todos os meios sanar a situação, não havendo recurso das suas decisões, tendo o presidente do Júri voto de qualidade.

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

PRÉMIOS

Neste concurso serão atribuídos prémios ao produto classificado “**Chocolate do Ano – Ouro**” como primeiro classificado, ao “**Chocolate do Ano – Prata**”, como segundo classificado e ao “**Chocolate do Ano – Bronze**”, como terceiro classificado. A Organização pode deliberar não atribuir prémio, caso os exemplares submetidos a concurso não atinjam respectivamente 75%, 70% ou 65% da pontuação máxima possível, tendo em conta as ponderações aplicadas ao resultado da apreciação de cada membro do Júri a cada um dos itens referidos no ponto JÚRI E CLASSIFICAÇÃO.

Na edição 2019, os prémios são:

- “**Chocolate do Ano – Ouro**” - Uma viagem com estadia para duas pessoas, durante uma semana, à Costa do Marfim (país responsável pela maior produção de cacau do mundo).
- “**Chocolate do Ano – Prata**” - Uma estadia de 2 noites, em quarto duplo, para 2 pessoas, num hotel do Grupo Pestana, à escolha do premiado.
- “**Chocolate do Ano – Bronze**” - Presença em stand tipo, gratuito, no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, edição 2020;

Ainda na edição de 2019, estão associadas as seguintes iniciativas:

- a) O primeiro premiado, “**Chocolate do Ano – Ouro**”, será convidado a integrar o Júri e a Equipa Técnica do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, edição 2020;
- b) O segundo premiado, “**Chocolate do Ano – Prata**”, será convidado a integrar a Equipa Técnica e a programação no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, edição 2020;
- c) O terceiro premiado, “**Chocolate do Ano – Bronze**”, será convidado a integrar a programação no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, edição 2020;



INTERNATIONAL
CHOCOLATE FESTIVAL

25 ABRIL | 5 MAIO | 2019
APRIL | MAY

ABERTO TODOS OS DIAS / OPEN EVERY DAY

- d) No decorrer do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos 2019, todos os participantes terão direito a ter o(s) seu(s) produto(s) a concurso, nome, logótipo e prémios obtidos, em exposição apropriada em espaço primordial no evento.
- e) A lista dos premiados será divulgada junto da Comunicação Social, no sítio festivalchocolate.cm-obidos.pt e nas redes sociais deste Festival.

Os prémios em espécie acima indicados não poderão nunca ser convertidos em dinheiro, reservando-se a Organização ao direito de atribuir outro prémio de igual valor se as circunstâncias supervenientes o tornarem necessário.

A Organização reserva, ainda, o direito de alterar as decisões do Júri caso se venha a comprovar, em fase posterior, a existência de fraude ou de contaminação de qualquer género. A Organização obriga-se a informar desta decisão quer o concorrente afectado, quer os membros do Júri.

ESCLARECIMENTOS

Óbidos Criativa, E.M.

festivalchocolate@cm-obidos.pt

Telf: 262 955 561 (dias úteis das 10h00 às 13h00, das 14h00 às 16h00)

Contactos: Lino Romão/Maria Salvador