



SALÓN INTERNACIONAL  
**CHOCOMAD**  
DEL CHOCOLATE



## REGLAMENTO

### III Concurso Internacional del Bombón Artesano 2022

#### Organización

Este concurso está organizado conjuntamente por la Asociación Provincial de Empresarios de Confitería de Zaragoza, la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP) y el Salón Internacional del Chocolate.

La inscripción deberá realizarse antes del día **15 de septiembre de 2022** y deben dirigirla a la siguiente dirección:

**CEEAP: [ceeap@ceeap.es](mailto:ceeap@ceeap.es)**

#### Objetivos

- Promover la pastelería y repostería artesana y comunicar su importancia
- Fomentar y divulgar a I+D+i y la sostenibilidad en el sector.
- Destacar la importancia del chocolate en el Arte.
- Ante los consumidores abanderar las acciones para que se reconozca el valor de la pastelería artesanal frente a la industrial, así como defender su prestigio y los beneficios que su elaboración artesanal tiene para la salud.
- Ser los máximos referentes en la defensa y promoción de la pastelería y chocolatería artesana en la provincia de Zaragoza, con capacidad de influencia y como impulsora de propuestas.

#### Lugar y fecha del Concurso

Tendrá lugar el viernes, día **11 de noviembre de 2022**, en las instalaciones del **AUDITORIO DE ZARAGOZA, C/. EDUARDO IBARRA, 3. de Zaragoza**, durante la celebración del Salón Internacional del Chocolate ChocoMad 2022 que se celebrara los días 11 al 13 de noviembre 2022.

#### Participantes

- Podrán participar todos los profesionales del sector de pastelería, con residencia en España o fuera de ella.
- El número máximo de participantes será de 20.
- En caso de superar el número máximo de inscripciones, se hará una preselección por parte de los organizadores, el 15 de octubre de 2022, estableciendo los participantes que quedan en reserva, para cubrir cualquier cancelación o anulación de participación previamente seleccionado.
- En caso de cancelación o anulación de la participación del concursante, deberán comunicarlo antes del lunes 10 de octubre de 2022.



SALÓN INTERNACIONAL  
**CHOCOMAD**  
DEL CHOCOLATE



### Condiciones de participación:

Todas las variedades y formatos tienen cabida en este concurso, siempre y cuando respeten el peso establecido y los ingredientes base de cada categoría y garanticen una correcta conservación a temperatura ambiente de mínimo 72 horas.

Se establecen tres categorías de concurso:

- **Bombón Encamisado de Frutos secos**

De formato e ingredientes libre conteniendo en ellos los frutos secos y al menos un 15% de chocolate en el total de su composición. Peso aprox. entre 8 y 15 gr y al menos un 15% chocolate, debiendo aportar 12 unidades ya elaboradas e iguales.

- **Bombón de corte de Frutas**

De formato e ingredientes libre conteniendo en ellos la fruta y al menos un 15% de chocolate en el total de su composición. Peso aprox. entre 8 y 15 gr debiendo aportar 12 unidades ya elaboradas e iguales.

- **Chocolatina**

De formato e ingredientes libre, debiendo aportar 4 unidades ya elaboradas e iguales.

Los bombones y chocolatinas no deben incluir placas serigrafiadas con logotipos, iniciales, inscripciones u otros elementos identificativos que permitan al jurado saber quién es el autor.

**Se podrá participar en las tres categorías.**

Los participantes **podrán presentar sus piezas a concurso de dos maneras:**

- Enviarlas directamente al lugar de la celebración del concurso para que lleguen antes de las **15.00 h del 8 y 9 de noviembre de 2022. Calle Doctor Ibañez, 13. 5007 ZARAGOZA.** Tel. contacto 976 385784.

En este caso, las piezas se enviarán perfectamente embaladas y protegidas para que lleguen a su destino en perfectas condiciones.

- Entregarlas directamente en el lugar de la celebración del concurso **entre las 9 y las 11,00h. del 10 de noviembre de 2022.**

- La exposición de los bombones y chocolatinas presentados al concurso correrá por parte de la organización, quedando expuestos al jurado, autoridades, medios de comunicación y visitantes a la feria.

Así mismo debe de aportar ficha técnica de la elaboración y ficha de alérgenos según anexo.

### Sistema de evaluación

El Jurado se reunirá el 11 de noviembre y evaluará los bombones y chocolatinas finalistas atendiendo a los criterios de sabor, textura, aspecto y sentido comercial. El Jurado valorará además la originalidad, si bien no será un criterio imprescindible para participar.



**SALÓN INTERNACIONAL  
CHOCOMAD  
DEL CHOCOLATE**



### **El jurado valorará:**

Presentación, aspecto y sentido comercial: puntuado de 1 a 5.

Corte, puntuado de 1 a 5.

Textura, puntuado de 1 a 5.

Sabor, puntuado de 1 a 10.

Pudiendo obtener cada participante una puntuación máxima de 25 puntos por cada uno de los miembros del jurado.

### **Los premios para cada Categoría**

#### **Primer Premio:**

- Diploma acreditativo con la puntuación final obtenida en las diferentes categorías
- Viaje para dos personas de fin de semana en el Monasterio de Piedra.
- Regalos de diferentes los patrocinadores.

#### **Segundo Premio:**

- Diploma acreditativo con la puntuación final obtenida.
- Regalos de diferentes los patrocinadores.

#### **Tercer Premio:**

- Diploma acreditativo con la puntuación final obtenida.
- Regalos de diferentes los patrocinadores.

### **Aceptación del Reglamento**

**La participación en el concurso implica la entera aceptación del presente reglamento.**

**El incumplimiento de este reglamento supone la descalificación inmediata del concurso.**

### **Reglamento y condiciones de reproducción y difusión de los trabajos.**

- Los organizadores declinan toda responsabilidad concerniente a los daños o responsabilidades que se generen de la utilización, exposición y presentación de los trabajos.
- Las imágenes de los trabajos podrán ser utilizadas durante un periodo ilimitado en las webs y redes sociales de los organizadores y de los patrocinadores.
- El participante concede a los organizadores del concurso el derecho de exponer su trabajo.
- CEEAP, como organizador del concurso, se reserva la posibilidad de modificar las bases en favor de un correcto funcionamiento de la competición.