

Bases del Campeonato Provincial del Mejor Roscón de Reyes de la provincia de Almería

Puede sufrir cambios por motivos organizativos

1. Objeto del campeonato

El presente campeonato tiene por objeto reconocer, promocionar y poner en valor la elaboración artesanal del roscón de Reyes en la provincia de Almería, distinguiendo al mejor roscón de la provincia y dando visibilidad a los obradores, panaderías y pastelerías que mantienen viva esta tradición.

2. Organización

El campeonato está organizado por Dimoba SA, con la colaboración de Sabores de Almería y La Voz de Almería, cuya sede en el Paseo de Almería acogerá la fase final. La organización designará una persona responsable de coordinación y de resolver cualquier incidencia durante el desarrollo del campeonato.

3. Participantes

Podrán participar todos los obradores, panaderías y pastelerías con sede y actividad en la provincia de Almería que cumplan los siguientes requisitos:

- Estar legalmente constituidos y dados de alta en la actividad correspondiente.
- Disponer del registro sanitario y de la documentación exigible para la elaboración y venta de productos de panadería y pastelería.
- Elaborar el roscón presentado a concurso en su propio obrador.
- Cada establecimiento podrá presentar un único roscón a concurso, aunque disponga de varios puntos de venta.

4. Inscripción

1. El plazo de inscripción se abrirá el 10 de octubre de 2026 y finalizará el 1 de diciembre de 2026.
2. La inscripción es gratuita y se realizará mediante formulario web.
3. Los participantes deberán facilitar: nombre del establecimiento, dirección del obrador, persona de contacto, teléfono, correo electrónico y nombre comercial del roscón presentado.
4. La organización confirmará la admisión de cada solicitud por escrito.

5. Características del roscón

El roscón presentado deberá reunir las siguientes condiciones:

- Ser un roscón de Reyes de elaboración propia y artesanal, con la receta habitual del establecimiento.
- Tener un tamaño y peso comparables al de venta al público: peso orientativo, entre 500 g y 1 kg].

- Podrá ser relleno (nata, crema, trufa, cabello de ángel u otros) o sin relleno. Se indicará en la ficha de inscripción el tipo de relleno. (no habrá categorías)
- Incluir los elementos tradicionales (fruta escarchada, azúcar, etc.) y, opcionalmente, la figura y el haba, que deberán cumplir la normativa de seguridad alimentaria.
- No presentar ningún signo externo que identifique al establecimiento (etiquetas, logotipos, nombres) durante la cata, para garantizar el anonimato.

6. Primera fase: recogida y valoración por el jurado profesional

1. El **5 de diciembre** personal de la organización recogerá el roscón en el propio obrador de cada participante, habrá un comunicado previo y se haran Entrega de cajas sin logos para la recogida
2. El roscón estará listo y debidamente envasado para su recogida, y se elaborará el mismo día o el día anterior.
3. En el momento de la recogida, la organización asignará un código numérico anónimo a cada roscón y levantará un acta con los datos del participante y el código asignado. Esa relación no será conocida por el jurado.
4. Los roscones se trasladarán en condiciones adecuadas de conservación al lugar de la cata.
5. El jurado profesional valorará los roscones de forma anónima y en cata a ciegas, aplicando los criterios de puntuación recogidos en estas bases.
6. Tras la cata, se seleccionarán los **tres roscones finalistas**, que serán los de mayor puntuación total.
7. La organización comunicará a los tres finalistas su clasificación en el plazo de 2 días. Los restantes participantes serán informados de su no clasificación.

7. Jurado profesional

- El jurado profesional estará formado por 5 miembros de reconocido prestigio en los ámbitos de la panadería, la pastelería, la gastronomía y/o la comunicación gastronómica.
- Ningún miembro del jurado podrá tener vinculación profesional o familiar con los establecimientos participantes. En caso de existir, deberá abstenerse.
- Un secretario o secretaria, sin voto, levantará acta de la sesión.
- Las decisiones del jurado serán inapelables.

8. Criterios de valoración (jurado profesional)

Cada miembro puntuará de 0 a 100 puntos según los siguientes criterios. Esta puntuación sirve exclusivamente para seleccionar a los tres finalistas; no determina el orden de los premios.

Criterio	Puntuación máxima
Aspecto exterior (color, forma, brillo, decoración)	15
Corte y miga (alveolado, uniformidad, esponjosidad)	20
Aroma (azahar, cítricos, mantequilla, equilibrio)	15

Criterio	Puntuación máxima
Sabor (equilibrio, dulzor, calidad de ingredientes, relleno)	30
Textura y jugosidad en boca	15
Presentación y originalidad	5
Total	100

En caso de empate para la tercera plaza finalista, decidirá el voto de calidad de la presidencia del jurado, o en su defecto la mayor puntuación en el criterio de sabor.

9. Segunda fase: final ante jurado popular

1. La final se celebrará el **15 de diciembre** en la sede de Sabores de Almería, situada en el Paseo de Almería, en el horario [horario].
2. Cada finalista deberá aportar, para la final, un nuevo roscón elaborado en las mismas condiciones y con la misma receta que el presentado en la primera fase, en cantidad suficiente para [número] raciones de cata. La entrega se realizará en el lugar y hora que indique la organización antes de las [hora].
3. Los roscones se presentarán de forma anónima, identificados únicamente con las letras A, B y C.
4. Se permitirá la presencia de un representante de cada finalista en el acto, pero no podrá influir en la votación ni identificar su roscón ante el público.

10. Jurado popular

- El jurado popular estará integrado por 9 personas, selección por parte de la organización].
- Cada miembro del jurado popular recibirá una papeleta de votación y degustará las tres muestras sin conocer su procedencia.
- Cada persona votará ordenando los tres roscones de mejor a peor: 3 puntos al que considere el mejor, 2 al segundo y 1 al tercero. [Sistema propuesto; la organización podrá modificarlo.]
- No podrán formar parte del jurado popular las personas vinculadas laboral o familiarmente con los finalistas.

11. Determinación de los premios

Los tres premios se otorgarán exclusivamente por votación del jurado popular entre los tres roscones finalistas seleccionados en la primera fase. El jurado profesional no interviene en la final. El orden se establecerá según la puntuación total obtenida:

- **1.º Premio Sabores Almería:** roscón con la mayor puntuación total del jurado popular.
- **2.º Premio La Voz:** roscón con la segunda mayor puntuación.
- **3.º Premio Dimoba:** roscón con la tercera mayor puntuación.

En caso de empate, el desempate será la elección del Jurado más joven. El resultado se anunciará en el mismo acto de la final.

12. Premios y reconocimientos

- **1.º Premio Sabores Almería:** título de "Mejor Roscón de Reyes de la provincia de Almería 2026", trofeo o placa conmemorativa + premio
- **2.º Premio La Voz:** diploma acreditativo + premio.
- **3.º Premio Dimoba:** diploma acreditativo + premio
- Todos los participantes recibirán un diploma de participación.
- El establecimiento ganador podrá utilizar el título y el distintivo del campeonato en su comunicación comercial durante 1 año, siempre que haga referencia al año de la edición.
- La organización realizará acciones de difusión del ganador y de los finalistas en La Voz de Almería y medios de la cadena

13. Seguridad alimentaria y alérgenos

- Los participantes serán responsables de la inocuidad y trazabilidad del producto presentado y deberán cumplir la normativa vigente.
- Cada roscón irá acompañado de una ficha con la lista de ingredientes y la declaración de alérgenos (gluten, huevo, leche, frutos secos, entre otros), que se pondrá a disposición del jurado y del público.
- La organización podrá excluir cualquier producto que no cumpla los requisitos higiénico-sanitarios o presente defectos que supongan un riesgo para la salud.

14. Protección de datos y derechos de imagen

- Los datos personales facilitados serán tratados por la organización únicamente para la gestión del campeonato, conforme al Reglamento (UE) 2016/679 y a la Ley Orgánica 3/2018. Los interesados podrán ejercer sus derechos dirigiéndose a [contacto].
- La participación implica la autorización para la captación y difusión de imágenes y vídeos del evento y de los productos presentados con fines de promoción del campeonato.

15. Aceptación de las bases y modificaciones

- La participación en el campeonato supone la aceptación íntegra de las presentes bases.
- La organización se reserva el derecho a modificar las fechas, horarios o lugares por causas justificadas, informando debidamente a los participantes.
- Cualquier situación no prevista en estas bases será resuelta por la organización, cuya decisión será definitiva.
- Estas bases estarán disponibles en www.roscondereyesalmeria.com

16. Calendario resumen

Fecha	Hito
10/10/26 – 01/12/26	Plazo de inscripción
5 de diciembre	Recogida de roscones en los obradores y cata del jurado profesional

Fecha	Hito
7 diciembre 2026	Comunicación de los tres finalistas
15 de diciembre	Final ante el jurado popular en Sabores de Almería (Paseo de Almería): votación y entrega de los tres premios

17. Contacto

Para cualquier consulta sobre el campeonato:

David Fenoy Martín

Tlf. - 653.982.113l

Mail. - Dfenoy@dimobasuministros.com