NOVES CONDICIONS DE COMPOSICIÓ BOTIFARRA D'OU SINGULAR — PÀG. 4

CONVOCATÒRIA

La Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn en compliment dels seus objectius de promoció, foment i difusió dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya i de vetllar per la qualitat i millora dels embotits tradicionals, alhora que la de fomentar la innovació i la creativitat en els productes elaborats pels artesans del nostre país, convoquen, dins els actes del Dijous Gras del mes febrer de 2026, l'onzena edició del concurs per escollir les millors Botifarres d'Ou de Catalunya d'acord amb les bases que s'exposen a continuació.

BASES DEL CONCURS

PRIMERA*. CONDICIONS GENERALS*.
El concurs es convoca per atorgar el premi a la millor BOTIFARRA D'OU elaborada d'acord amb el receptari o les referències citades a l'Annex 1 per cada una de les dues categories que hi són incloses:

- "Millor Botifarra d'Ou Tradicional de Catalunya",
- "Altres botifarres d'ou"- "Millor Botifarra d'Ou Singular" de Catalunya

Les botifarres que es presentin al concurs s'hauran d'ajustar a la descripció i característiques citades als Annexos 1 i 3 d'aquestes bases.

El concurs és obert a la participació de totes les empreses del país autoritzades per a l'elaboració de productes carnis, que responguin als criteris de microempresa o petita empresa establerts per la normativa vigent definits a l'Annex 2.
La inscripció al concurs comporta l'acceptació de les bases i l'acatament del veredicte del Jurat. Només pot haver-hi un concursant per la mateixa empresa en cada una de les categories.

SEGONA. *CONDICIONS I TERMINI D'INSCRIPCIÓ.*
Per participar en el concurs, caldrà inscriure's prèviament. Les inscripcions es faran per via telemàtica mitjançant el model de formulari normalitzat, que es pot omplir al lloc web: https://concursbotifarraou.oficisdelacarn.cat/
El termini per fer la inscripció prèvia s'obrirà el dia 9 de gener de 2026 i finalitzarà el dimarts 27 de gener de 2026 a les 14.00 h.
El formulari, a més de les dades que identifiquen al concursant i l'empresa, contindrà també un model fitxa tècnica que s'haurà d'omplir per cada tipus de botifarra presentada.
No s'admetrà cap botifarra de la qual no es disposi de la documentació d'inscripció prèvia presentada dins del termini establert, i correcta i completament emplenada.
TERCERA. *CONDICIONS I TERMINI DE PRESENTACIÓ DE LES BOTIFARRES.*

Per participar en el tast, cada concursant haurà d'aportar una mostra de 5 unitats d'entre 150 i 200 g màxim per unitat tant de Botifarra d'Ou Tradicional com en el cas de les "Altres botifarres d'ou"-"botifarres singulars".

Les botifarres hauran de ser presentades durant els dies 2 i 3 de febrer en horari de 9:30 a 13:30 h i de 15:00 a 17:30 h, a la sala d'actes-aula gastronòmica del Mercat de Sants al carrer Sant Jordi núm. 6. 1r pis. 08028 Barcelona, no admetent-se cap peça presentada fora d'aquest termini.

Totes les botifarres hauran de respondre a la composició, forma i condicions de presentació que es detallen a l'Annex 3.

QUARTA. *EL JURAT I EL TAST.*

Les botifarres presentades a concurs seran avaluades en un tast per un jurat format per mestres xarcuters i experts en embotits i gastronomia, juntament amb els guanyadors o guanyadores de l'edició anterior. Actuarà com a secretari-director del concurs, amb veu i sense vot, un membre del Patronat de la Fundació Oficis de la Carn. El nom dels membres del jurat es mantindrà en secret fins al moment del tast. La condició de membre del jurat serà incompatible amb la de concursant individual o de qualsevol relació amb alguna de les empreses participants.

CINQUENA. *EL TAST I LA PROCLAMACIÓ DE RESULTATS.*

El tast del concurs tindrà lloc al mateix recinte de la sala d'actes-aula gastronòmica del Mercat de Sants el dimecres 4 de febrer a les 10.00 h.

A l'hora del tast totes les botifarres seran avaluades segons els atributs organolèptics i de qualitat establerts per cada una de les categories incloses en el concurs i que es detallen als annexos 3, 4 i 5 d'aquestes bases. El jurat haurà de tastar i decidir sobre totes les botifarres admeses a concurs i proclamar els resultats d'acord amb el que s'estableix a la base sisena.

En cas que el nombre de botifarres presentades a concurs per cada categoria sigui alt, el jurat podrà efectuar una preselecció eliminatòria.

Si el jurat ho considera, el premi en alguna de les categories pot declarar-se desert.

Les decisions del jurat seran inapel·lables.

La proclamació pública dels resultats del concurs i el lliurament dels diplomes acreditatius es farà el dijous dia 5 de febrer de 2026 a les 17:00 h, en un acte que se celebrarà en un lloc que s'anunciarà oportunament.

SISENA. ELS PREMIS: *CATEGORITZACIÓ I QUALIFICACIÓ.*

El jurat haurà de decidir els guanyadors en cadascuna de les categories. Els premis es classificaran per a cada categoria en:

- Primer premi: "Millor Botifarra d'Ou tradicional de Catalunya", Diploma i distintiu.
- Segon premi: "Millor Botifarra d'Ou tradicional de Catalunya", Diploma i distintiu.
- Primer premi: "Millor Botifarra d'Ou singular de Catalunya", Diploma i distintiu.
- Segon premi: "Millor Botifarra d'Ou singular de Catalunya", Diploma i distintiu.

- En ambdós casos el jurat podrà concedir un accèssit o menció a aquelles botifarres que sense arribar a les qualificacions de les primeres, en puguin ser mereixedores per les seves peculiaritats especials. En aquest cas es lliurarà només el corresponent diploma.

En els diplomes hi figurarà la denominació corresponent al premi rebut, seguida del nom de l'establiment que ha elaborat les botifarres i de la població de procedència.

SETENA. *REQUISITS DE PRESENTACIÓ COMERCIAL I DIFUSIÓ DELS RESULTATS DEL CONCURS.*

Les botifarres presentades a concurs seran botifarres comercials. No s'hi acceptaran botifarres que no es puguin trobar als canals habituals de comercialització, com a mínim durant les èpoques de Carnaval. Si després de concessió del premi es comprova que la botifarra presentada a concurs no es correspon amb la que es pot trobar habitualment als establiments dels participants, es retirarà el premi atorgat fent-ne públicament ressò.

A efectes d'un millor coneixement de la Botifarra d'Ou com a producte tradicional de Catalunya, la Fundació Oficis de la Carn podrà demanar als concursants que aportin dades sobre la seva composició i el seu procés d'elaboració mitjançant una enquesta inclosa en el formulari d'inscripció.

La Fundació Oficis de la Carn farà difusió del resultat del concurs als mitjans de comunicació i als òrgans propis de comunicació. A la vegada la Fundació es compromet a presentar les botifarres guanyadores en les degustacions que puguin fer-se en els actes que ella organitzi a la seva seu o, quan s'escaigui, en altres esdeveniments. També es reserva la possibilitat d'altres accions de promoció.

ORGANITZAT PER

FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

CONFRARIA DEL GRAS I EL MAGRE

AMB EL SUPORT DE

Generalitat de Catalunya

ARTESANIA ALIMENTÀRIA

GREMICARN BARCELONA - LLEIDA - TARRAGONA

carnissers xarcuters catalunya

ANNEXOS

ANNEX 1.

DESCRIPCIÓ GENÈRICA DE LES BOTIFARRES D'OU.

- **Botifarra d'Ou tradicional,** inclou totes aquelles botifarres d'ou hereves de la tradició cansaladera catalana referenciades al catàleg de Productes de la Terra editat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya o en els receptaris tradicionals d'aquestes botifarres i que sàviament foren recuperades per a les festes dels Carnestoltes (ja des del s. XVII), i sobretot lligades a les menges del dijous llarder o Gras.

- **"Altres botifarres d'ou"- "Millor botifarra d'ou singular de Catalunya**", on s'inclouen **aquelles altres botifarres d'ou** que poden incloure en la seva composició ingredients no propis de la botifarra d'ou tradicional, la combinació dels quals fa de cada botifarra una proposta singular, innovadora i coherent des del punt de vista culinari.

ANNEX 2.

TIPUS D'EMPRESA.

L'article 3 de l'annex I del Reglament (UE) núm. 651/2014, de la Comissió, de 17 de juny de 2014, per la qual cosa es declaren determinades categories d'ajuts compatibles amb el mercat interior en aplicació dels articles 107 i 108 del Tractat (DOUE no L187 de 26 de juny de 2014), diu:

- *En la categoria de les PIME, es defineix microempresa com una empresa que ocupa menys de 10 persones i el volum de negocis anual o el balanç general anual que no supera els 2 milions EUR.*
- *En la categoria de les PIME, es defineix petita empresa com una empresa que ocupa menys de 50 persones i el volum de negocis anual o el balanç general anual que no supera els 10 milions EUR*

ANNEX 3.

CARACTERÍSTIQUES DE COMPOSICIÓ I PRESENTACIÓ DE LES BOTIFARRES.

Les botifarres d'Ou presentades a concurs ***HAURAN DE RESPONDRE DE FORMA OBLIGATÒRIA a les característiques de composició i format següents:***

Totes les botifarres presentades a concurs en alguna de les dues categories hauran d'estar embotides en tripa natural de porc de calibre entre 32 i 38 mm, presentades en forma de ferradura, lligades a mà pels dos extrems (cal que el fil hi sigui present), i amb un pes per unitat d'entre 150 g i 200 g màxim, aspectes tots ells que el jurat tindrà en compte a l'hora de l'avaluació i que poden ser causa d'exclusió, en el cas d'una preselecció prevista a la base cinquena.

No podran contenir cap mena d'aroma natural o artificial, colorant, ni additiu o ingredient tecnològic afegit intencionadament que afectin les característiques organolèptiques o suposin una modificació de l'estabilitat o textura del producte.

Categoria "Millor Botifarra d'Ou Tradicional": les botifarres d'aquesta categoria seran elaborades només amb carns de porc, ous, sal, pebre o altres espècies naturals.

Categoria "Altres Botifarres d'Ou" - Millor Botifarra d'Ou Singular: totes les botifarres que es presentin en aquesta categoria son considerades botifarres d'ou, per la qual cosa hauran de contenir un mínim del

25% d'ou i un 50% mínim de carns i greixos de porc, i el 25% restant podran ser els ingredients que les caracteritzin.
Per la inscripció aquestes botifarres s'hauran de nomenar amb la denominació de: "Botifarra d'Ou (%) amb..." seguides del nom de l'ingredient o ingredients que les caracteritzin (%). Per altra part, a la fitxa tècnica i a l'etiqueta a més del nom correcte, hi figuraran tots els ingredients de composició de la botifarra tal com estableix la normativa vigent.
El jurat valorarà especialment l'equilibri entre els ingredients i la seva coherència en el resultat final. Seran motius de valoració especial els lligams entre els ingredients de la botifarra i la tradició culinària, la utilització de productes de proximitat i de temporada de cada zona d'elaboració, i el tractament culinari i l'originalitat de la proposta, elements tots que donin a entendre que es tracta d'una botifarra de carnaval que enllaça tradició, modernitat, creativitat, innovació i tècnica d'execució.
Dins l'apartat de comentaris de la fitxa tècnica, cada concursant hi podrà incloure una petita explicació sobre la seva botifarra, per exemple el perquè del nom, de la seva composició, si està referida a un plat o producte concret, la relació amb les tradicions de l'entorn...

Nota d'aclariment: *En l'elaboració de botifarres d'ou està permesa la utilització d'ou pasteuritzat (en cas que aquest tipus d'ou porti algun additiu, no serà motiu d'exclusió sempre que això es manifesti clarament a l'etiqueta o fitxa tècnica).*

ANNEX 4.

SOBRE LA PRESENTACIÓ DE LES BOTIFARRES.

Les botifarres hauran d'arribar fredes en el moment de la seva presentació, sempre envasades de forma individual o conjunta en envàs tancat. L'envasament de preferència és en atmosfera protectora. Es recomana no envasar-les al buit i no s'acceptaran botifarres envasades en bossa retràctil.
Ni l'envàs ni les botifarres hauran de portar cap signe d'identificació ni etiqueta adherida.
Les botifarres que es presentin sense refredar o en envàs obert no seran admeses a concurs.

ETIQUETA.

Juntament amb les botifarres presentades el participant haurà de presentar un model d'etiqueta oficial que es correspongui al producte presentat, i que contingui totes les mencions obligatòries, correctament expressades, que estableix la normativa vigent per al producte (hi han de constar de forma obligatòria, entre altres, el nom correcte del producte, el % d'ou per a totes, i el % dels ingredients específics que les caracteritzin en el cas de les singulars, i la data de consum preferent). Les dades de l'etiqueta han de coincidir amb les dades expressades a la fitxa tècnica que s'ha omplert conjuntament al formulari d'inscripció.

L'etiqueta no ha d'anar adherida ni al producte ni a l'envàs (només ha d'acompanyar les botifarres en el moment del seu lliurament).

Qualsevol incompliment en les condicions descrites de presentació de les botifarres, o la no presentació d'algun dels documents requerits, o si han estat omplerts de forma incorrecta, o si falta l'etiqueta, serà motiu d'exclusió del concurs. Un model de fitxa tècnica i de full de dades s'inclou en el formulari d'inscripció.

ANNEX 5. NOTES SOBRE ELS PARÀMETRES D'AVALUACIÓ I TAST.

Per les dues categories, a més del compliment estricte de totes les condicions descrites a les bases, es consideraran **defectes eliminatoris:**

- **La coloració groga intensa que faci sospitar de la presència d'un colorant afegit.**
- **La percepció d'olor o sabor/flavor desagradables i no propis del producte.**
- **El lligat amb grapes no manual o les botifarres sense lligar.**
- **La presència d'additius o ingredients no autoritzats.**

MILLOR BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL

Per a la valoració de les Botifarres d'Ou tradicionals es tindran en compte els següents paràmetres:

LA VISTA

Aspecte extern

Paràmetres externs	La botifarra estarà embotida en tripa natural de porc de calibre entre 32 i 38 mm, presentada en forma de ferradura i lligada a mà pels dos extrems.	Fins 25 punts
Color	Uniforme, lleugerament groguenc, pàl·lid. Possible motejat molt lleuger segons ingredients.	
Uniformitat en l'embotit	Aspecte brillant, no sec, uniforme, sense arrugues ni regalims de greix. Tripa llisa i transparent. Sense fissures o bosses d'aire apreciables.	
Despreniment de greixos i deficient barreja de l'ou	Sense despreniment de greixos apreciable ni a la massa ni als extrems. Ou ben repartit, sense acumulacions d'ou coagulat apreciables.	

Aspecte intern al tall

Uniformitat del tall i lligat de la massa	Tall net. Lligat correcte (que no es desgrani) sense bosses ni engrunes. Possible identificació dels grans de picat dels ingredients. La tripa es desprèn fàcilment.	Fins 20 punts
Color	Color uniforme en tot el tall, groguenc més o menys pàl·lid.	
Textura	Textura lleugerament granelluda, no greixosa ni gomosa.	

A LA BOCA

Melositat i absència de tendrums	Mossegada fàcil que es reparteixi correctament a la boca. No sensació de xiclet ni que s'enganxi a les dents. Sense presència de tendrums. Melosa no excessivament seca.	Fins 30 punts
Sabor i aroma	Aroma delicat de carn de porc cuita i d'ou (cal notar el flavor d'ou cuit) més o menys destacable.	
Condiments	No ha de provocar excessiva sensació de botifarra del perol ni de truita. Condiments: al punt de sal i pebre en equilibri amb la possible presència d'altres condiments o espècies.	

SENSACIÓ FINAL

Gust residual	Ha de deixar un bon sabor de boca. Boca neta no greixosa. No sensació de rovell d'ou cuit. Ganes de repetir.	Fins 25 punts

ALTRES BOTIFARRES D'OU
MILLOR BOTIFARRA D'OU SINGULAR

Per a la valoració de les Botifarres Singulars es tindran en compte, a més dels paràmetres propis de les botifarres d'ou, de forma especial l'equilibri entre els ingredients i la seva coherència en el resultat final. Seran motius de valoració especial els lligams entre els ingredients de la botifarra i la tradició culinària, la utilització de productes de proximitat i de temporada, el tractament culinari i l'originalitat de la proposta, elements tots que donin a entendre que es tracta d'una botifarra de carnaval que enllaça tradició, modernitat, creativitat, innovació i tècnica d'execució.

LA VISTA

Aspecte extern

Paràmetres externs Aspecte general Uniformitat en l'embotit Color	La botifarra estarà embotida en tripa natural de porc de calibre entre 32 i 38 mm, presentada en forma de ferradura i lligada a mà pels dos extrems. Aspecte brillant, no eixut, uniforme, sense arrugues ni regalims de greix. No ha de presentar fissures o bosses d'aire apreciables. Sense despreniment de greixos ni a la massa ni als extrems. Sense acumulacions d'ou coagulat apreciables. Color lleugerament groguenc pàl·lid. Es pot endevinar la presència d'alguns dels ingredients que la caracteritzen. S'accepten coloracions grogues més intenses sempre que procedeixin de condiments o ingredients naturals.	Fins 15 punts

Aspecte intern

Uniformitat del tall i lligat de la massa Textura	Tall net. Gra del picat lleugerament visible, no uniforme. Lligat correcte entre la farsa i els ingredients que la caracteritzen. Sense bosses. La tripa es desprèn fàcilment. Textura no greixosa ni gomosa on poden apreciar-se les particularitats dels diferents ingredients.	Fins 15 punts

A LA BOCA

Melositat i mossegada Sabor i aroma Gust residual	Mastegada fàcil. No sensació de xiclet ni que s'enganxi a les dents. Sense presència de tendrums ni elements de difícil mastegada. La presència dels ingredients que la caracteritzin ha d'estar perfectament integrada en el conjunt i han de repartir-se bé en boca. Cal poder apreciar i distingir el sabor/flavor de tots i cada un dels ingredients que la caracteritzen i que es produeixi una harmonia i un equilibri entre ells. Al punt de sal. El ***tracte culinari ha de ser l'adequat per donar coherència a la proposta.*** Ha de deixar un bon sabor de boca. No sensació de greix. Cal poder apreciar les diferents notes dels ingredients que la caracteritzen. No han de deixar la sensació de no saber que s'ha tastat. Ganes de repetir.	Fins 30 punts

RELACIÓ AMB TRADICIÓ I PROXIMITAT

Tradició culinària, ingredients de proximitat i temporada	Lligams entre els ingredients de la botifarra i la tradició culinària catalana, Preferència a la utilització de productes de proximitat i de temporada. També la seva relació amb l'entorn o territori o l'aptitud per la comercialització.	Fins 20 punts

ORIGINALITAT DE LA PROPOSTA I COHERÈNCIA CULINÀRIA

Modernitat, creativitat, innovació i tècnica d'execució.	Es valorarà el conjunt de la proposta que doni a entendre que es tracta d'una botifarra de carnaval, que enllaça tradició, modernitat, creativitat, grau d'innovació i qualsevol altre aspecte gastronòmic o relacionat amb la combinació o un tracte culinari correcte dels ingredients.	Fins 20 punts