

1er CONCURS NACIONAL DE BOTIFARRA CATALANA

CONVOCATÒRIA

La **Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn** d'acord amb els seus objectius de promoció, foment i difusió dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya, i a la vegada de vetllar i treballar per la qualitat i la millora dels productes carnis tradicionals, convoca el 1er Concurs Nacional de Botifarra Catalana, que se celebrarà a la ciutat d'Olot els 19 i 20 de novembre de 2022 coincidint amb la celebració de la Fira Orígens-Olot, d'acord amb les bases que s'exposen a continuació. El 1er Concurs Nacional de Botifarra Catalana s'organitza juntament amb la Fira Orígens d'Olot, amb la col·laboració de la Gastroteca.cat i amb el suport de Carnissers-Xarcuters de Catalunya.

BASES DEL CONCURS

Primera. Convocatòria

El concurs es convoca per atorgar el premi a la millor BOTIFARRA CATALANA elaborada d'acord amb el receptari i les referències tradicionals citades al Catàleg de Productes de la Terra o altres publicacions especialitzades (*Veure Annex 1*).

Segona. Participants

El concurs és obert a la participació de tots els professionals que treballen a les cansaladeries i xarcuteries o als petits establiments de Catalunya, que disposin de les corresponents autoritzacions o registres per l'elaboració de productes carnis, i que responguin als criteris de microempresa o petita empresa establerts per la normativa vigent (*veure Annex 2*). La participació en aquest concurs no requereix cap quota d'inscripció i comporta l'acceptació i el compliment de les seves bases, i l'acatament del veredict del Jurat.

Tercera. Inscripció

Per participar al concurs caldrà inscriure's prèviament. Les inscripcions es faran per via telemàtica mitjançant el model de formulari normalitzat que pot descarregar-se del lloc web <http://www.concursbotifarracatalana.cat/>

El termini per realitzar la inscripció prèvia finalitzarà el dia 10 de novembre a les 18:00h. En el moment de la inscripció els concursants de cada una de les empreses participants hauran de complir les condicions establertes a les bases quarta i cinquena. No s'admetrà cap botifarra de la que no es disposi de la documentació d'inscripció prèvia presentada dins del termini establert i correctament complimentada. Només es pot presentar un concursant per empresa.

Quarta. Elaboració pròpia

Els candidats hauran de garantir mitjançant declaració jurada, que les botifarres presentades al concurs són d'elaboració pròpia als seus obradors autoritzats, i que la seva composició respon exactament al que es declara al formulari d'inscripció i a l'etiqueta que les acompanya. Aquesta informació s'inclourà al formulari d'inscripció.

Cinquena. Presentació de les botifarres.

Per formalitzar la inscripció i participar al concurs, cada participant haurà d'aportar una mostra de **3 unitats (peces senceres)** de Botifarra Catalana i **presentades en la forma i condicions que es detallen a l'Annex 3.**

Les botifarres hauran de ser lliurades a la seu de la Fundació Oficis de la Carn (Carrer del Consell de Cent, 80. 08015. Barcelona) durant els dies 15 i 16 de novembre, en horari de 9:00 a 13:30h i de 15:30 a 18:00h, i el 17 de novembre fins a les 13:00h, no admetent-se cap peça presentada fora d'aquest termini.

Sisena. Recepció de les botifarres

Els representants de la Fundació Oficis de la Carn rebran les botifarres de cada participant, verificaran que es disposa de la documentació completa requerida i que compleixen les condicions descrites a la base cinquena i a l'Annex 3.

En el moment de la recepció de les botifarres es revisaran les dades dels formularis d'inscripció i les etiquetes, es comprovarà que les dades estiguin correctament complimentades, que les etiquetes continguin totes les mencions obligatòries requerides per la normativa vigent i que aquestes siguin coincidents amb les del formulari d'inscripció. Un etiquetatge incorrecte serà motiu d'exclusió del concurs. En aquest moment les botifarres podran ser fotografiades per deixar constància del seu aspecte al moment de l'arribada. Les peces presentades a concurs que no compleixin les condicions establertes en aquestes bases seran excloses del tast.

Si tot és correcte, les botifarres s'identificaran amb un número-codi aleatori que coincidirà amb la identificació del sobre on quedarà dipositada la documentació d'inscripció i les etiquetes. El sobre romandrà tancat quedarà tancat fins després del veredict del jurat.

Les botifarres quedaran emmagatzemades a les instal·lacions de l'Escola de la Carn en condicions de refrigeració adequades per aquest tipus de productes. El secretari del jurat garanteix la total confidencialitat de les dades proporcionades i l'anonimat de les botifarres fins a l'obertura dels sobres.

Setena. El jurat de tast

Les Botifarres presentades a concurs seran avaluades en un tast, per un Jurat format per mestres xarcuters i experts en embotits i gastronomia. Actuarà com a secretari, amb veu i sense vot, el Director de l'Escola 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 membre de l'empresa participant.

El tast del concurs tindrà lloc al recinte de la Fira Orígens d'Olot el dissabte dia 19 de Novembre a les 11:00h del matí i serà públic.

Vuitena. El tast i la proclamació de resultats

A l'hora del tast, totes les botifarres seran avaluades segons els atributs organolèptics i de qualitat establerts per la Botifarra Catalana i que es detallen a l'Annex 4 d'aquestes bases. El jurat haurà de decidir sobre totes les botifarres admeses a concurs, i proclamar els resultats d'acord amb el que s'estableix a la base novena. Si el jurat ho considera el concurs pot declarar-se desert. Les decisions del jurat seran inapel·lables. La proclamació pública dels resultats del concurs i el lliurament de diplomes acreditatius es

faran en el transcurs d'un acte que se celebrarà a la mateixa Fira Orígens el diumenge 20 de Novembre al matí.

Novena. Categorització i qualificació dels premis

Les botifarres guanyadores rebran com a premi un distintiu i un diploma acreditatiu amb les mencions corresponents d'entre les següents:

- Primer premi: Premi a la millor Botifarra Catalana – Gastroteca 2022
- Mencions del jurat per a les botifarres classificades del 2n al 4t lloc.
- Acreditació de participació per tots els participants que així ho sol·licitin.

En els diplomes hi figuraran les denominacions corresponents al premi rebut seguides del nom de l'establiment que ha elaborat les botifarres i de la població de procedència.

Desena. Requeriments de presentació comercial

Les botifarres presentades a concurs seran botifarres comercials. No s'acceptaran a concurs botifarres que no es puguin trobar als canals habituals de comercialització. Si després de l'atorgació 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 ressò.

A efectes d'un millor coneixement de la Botifarra Catalana 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 d'una enquesta que es farà el dia de la inscripció o se'ls farà arribar per mitjans electrònics.

Novena. Difusió dels resultats del concurs

La Fundació Oficis de la Carn, Fira Orígens i la Gastroteca.cat faran difusió del resultat del concurs als mitjans de comunicació i als òrgans propis de comunicació. La Fundació a la vegada 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.

ANNEXOS.

ANNEX 1. BOTIFARRA CATALANA. DESCRIPCIÓ.

La botifarra catalana és un embotit cuit elaborat exclusivament **a casa nostra**. Es tracta d'un producte fet amb les carns magres més nobles del porc, crues, ben triades i seleccionades, picades o trossegades a ganivet i que han estat sotmeses, en aquest cas, a l'acció de les sals de curat. Després són embotides en budell gruixut de porc i posteriorment cuites en brou o en forn al vapor. La utilització de sals de curat li proporciona un característic color rosat al tall.

ANNEX 2. TIPUS D'EMPRESA. DEFINICIÓ PETITA I MICRO-EMPRESA

L'article 3 de l'annex I del Reglament (UE) núm. 651/2014, de la Comissió, de 17 de juny de 2014, pel que 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: CONDICIONS DE PRESENTACIÓ DE LES BOTIFARRES

Les Botifarres presentades al concurs hauran de respondre a les característiques d'aspecte i composició relacionades amb les condicions i tècniques d'elaboració tradicionals descrites a l'Annex 1 d'aquestes bases.

A efectes de ser incloses al tast, les botifarres presentades a concurs hauran de complir els requisits següents:

- Hauran d'estar elaborades només amb carns de porc. La seva composició pot incloure la sal i els ingredients del curat autoritzats (conservadors, sucres i antioxidants), i els elements aromatitzants que l'elaborador consideri idonis. **No podran contenir cap tipus de colorant, fosfats afegits, proteïnes no càrniques, estabilitzadors, fècules, midons, dextrines, lactosa, ni altres additius no autoritzats** (en el cas de ser-hi presents seran motiu de desqualificació).
- Hauran d'estar embotides en budell natural de porc d'un calibre superior als 40 mm, amb una llargada de la peça no inferior als 35 cm i lligades amb cordill pels dos extrems. No s'acceptaran botifarres lligades amb grapes metàl·liques o embotides en tripes naturals cosides o reconstituïdes, o artificials. Cada unitat de botifarra haurà de tenir un pes mínim de 600g.
- Les Botifarres es presentaran en unitats senceres, i podran ser presentades envasades al buit, preferentment no retractilades, de forma individual. En aquest cas, si les botifarres són envasades al buit, caldrà evitar la presència de líquid d'exsudació. En tots els casos cal respectar de forma rigorosa la cadena del fred.
- Les Botifarres es presentaran a concurs amb etiqueta individual habitual **no adherida a l'envàs**. A l'etiqueta hi constaran totes les mencions obligatòries expressades segons la normativa vigent. Les dades de l'etiqueta hauran de coincidir amb el model de full d'informació (fitxa tècnica) del producte correctament complimentat. La manca de dades o en cas d'estar complimentades de forma incorrecta podrà ser motiu d'exclusió.

(Es recorda que aquelles botifarres que el seu nom també inclogui la menció a algun dels ingredients específics -botifarra amb tòfona- d'acord amb la normativa vigent, caldrà que a l'etiqueta indiquin la quantitat d'ingredients utilitzada en %).

ANNEX 4. CARACTERÍSTIQUES DESCRIPTIVES DE LA BOTIFARRA CATALANA

BOTIFARRA CATALANA

ASPECTE EXTERIOR	
Color, aspecte, consistència	Color blanc marfil que li ve donat pel budell gruixut en el que s'ha embotit. El color pot canviar a grisós si s'asseca. Superfície lleugerament brillant. No seca. Sense regalims de greix. Sense olor a budell ni a ranci. No s'han d'apreciar fissures ni bosses d'aire. Més brillant en budell semicircular (llis). Consistència ferma però no dura.
Budell	Si és en recte de porc (cular) aquest es presenta llis, sense fissures. En alguns casos lleugerament rugós. Més gruixut en un extrem que a l'altre. Opac. Rarament s'entreveu l'interior excepte si està embotida en budell llis o semicircular que permet certa transparència. Ben agafat i eventualment amb petits relleus que deixen entreveure el gra.
Forma	Si és embotida en un budell cular sencer presenta la seva forma típica, allargada, arrodonida, amb un gruix superior a 40 mm en el seu tronc central i bombada en un extrem (pot pesar més de 4 quilos i més de 60 cm de llargada). Si està embotida en un budell semicircular (llis) la seva forma també és allargada i el gruix és uniforme en tota la peça
Defectes	Colors estranys o no uniforme. Budell excessivament arrugat. Olor estranys o a budell.

ASPECTE INTERIOR	
El Tall, el Gra i el Lligat	Típica secció arrodonida. Tall net. Superfície llisa i brillant. La tripa es desprèn fàcilment. Ben lligada. Aspecte homogeni lleugerament granelluda amb el gra ben difuminat. Predomina amplament la presència del magre. En el cas d'una catalana a trossos poden entreveure els diferents talls. Sense bosses d'aire.
El Color	El color rosat homogeni, lleugerament pàl·lid on s'hi poden apreciar les formes (difuminades) de les carns que la componen, amb gairebé poques taques blanques o en tot cas molt difuminades. El color, més o menys brillant, s'ha de mantenir després del tall i exposició a l'aire. Petits daus negres de la tòfona si s'escau.
Defectes	Forats, mal lligat o zones massa eixutes. Presència d'excés o cúmuls de greix. Absència de color o color lleugerament grisós excepte en aquelles botifarres que declarin que no utilitzen sals de curat.

TEXTURA I MOSSEGADA	Tendra i melosa, sempre sense tendrums. S'ha de deixar mastegar amb facilitat i a poc a poc s'escampa per la boca tot i apreciar-se la textura de la carn cuïta.
Defectes	Excés de greix. Presència de tendrums. Eixuta, poc melosa.

GUST I AROMA	
Aroma i condiments	Aroma delicat, típic de carn curada cuïta. Perfum característic agradable. No ha de recordar-nos cap olor ni sabor estrany. Al punt de sal i pebre blanc i alguna altra espècie com la nou moscada.
Sabor final	Fi i delicat. Ha de recordar la carn cuïta ben condimentada. Amb un bon sabor final de boca molt apreciat pels amants dels productes fins.
Defectes	Olor o sabor a budell, a ranci o a carns endarrerides o de porc mascle sencer. Falta d'aroma o sabor aigualit degut a una cocció en aigua neta.

Puntuacions: ASPECTE EXTERIOR: fins a 20 punts
ASPECTE INTERIOR: fins a 20 punts
TEXTURA I MOSSEGADA: fins a 20 punts
GUST I AROMA: fins a 40 punts

1er CONCURS NACIONAL
DE BOTIFARRA CATALANA

Organitzen

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**



Col·labora

GASTroTECA.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Prodeca
Promotora dels aliments catalans

Amb el suport de

**carnissers
xarcuters
catalunya**