

Concurs Nacional de Botifarra Catalana

2024

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, convoquen el 3r Concurs Nacional de Botifarra Catalana, que se celebrarà a la ciutat d'Olot els 23 i 24 de novembre de 2024 coincidint amb la celebració de la Fira Orígens-Olot, d'acord amb les bases que s'exposen a continuació. Aquest 3r Concurs Nacional de Botifarra Catalana s'organitza juntament amb la Fira Orígens d'Olot i amb el suport de Carnissers Xarcuters Catalunya.

BASES DEL CONCURS

Primera. Condicions generals

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*).

El concurs és obert a la participació de totes les empreses del país autoritzades per l'elaboració de productes carnis i 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 veredicta del Jurat. Només pot haver-hi un concursant per la mateixa empresa.

Segona: Condicions i termini d'inscripció.

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

El termini per fer la inscripció prèvia finalitzarà el dijous 14 de novembre a les 14:00h.

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.

Tercera: Condicions i termini de Presentació de les Botifarres

Les botifarres hauran de ser presentades a la seu de la Fundació Oficis de la Carn (Carrer del Consell de Cent, 80. 08015. Barcelona) durant els 20 i 21 de novembre de 2024, en horari de les oficines del Gremi de Cansaladers i Xarcuters de Barcelona (9:00 a 13:30 h. i de 15:30 a 18:00 h.) no admetent-se cap peça presentada fora d'aquest termini.

Per participar en el tast, cada concursant haurà d'aportar 3 unitats de botifarres (peces senceres) que responguin a les característiques i condicions que es detallen a l'annex 3. Cada unitat de botifarra haurà de tenir un pes mínim de 700g.

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, i amb el guanyador/a de l'edició anterior. Actuarà com a secretari, amb veu i sense vot, un membre del Patronat de la Fundació Oficis de la Carn, director del concurs. 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 23 de Novembre a les 11:00h del matí i serà públic.

Cinquena 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 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 sisena. 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 24 de Novembre al matí.

Sisena. Els premis: Categorització i qualificació

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 2024
- Segon premi del 3r concurs de botifarra catalana
- Mencions del jurat per a les botifarres classificades del 3r al 5è lloc.
- Acreditació de participació per tots el participants que així ho sol·licitin.

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. Requeriments de presentació comercial i difusió dels resultats del concurs

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 del lliurament 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.

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 objecte del concurs és un embotit cuit elaborat exclusivament a Catalunya. Es tracta d'un producte fet amb les carns magres més nobles del porc, crues, ben triades i polides, picades o trossejades 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 I REQUISITS 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 citades 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 i espècies que l'elaborador consideri idonis. **No podran contenir cap tipus de colorant, fosfats afegits, proteïnes no càrniques, estabilitzadors, humectants, 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 700g.
- Les Botifarres es presentaran en unitats senceres, i podran ser presentades envasades al buit de forma individual, preferentment no retractilades. 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**. L'etiqueta ha de complir el que estableix la normativa vigent en matèria de mencions obligatòries, dades que hauran de coincidir amb les exposades al model de full d'informació (fitxa tècnica) del producte correctament complimentat en el moment de la inscripció. 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. NOTA DE TAST

En una primera valoració externa de les botifarres poden considerar-se els següents defectes eliminatoris:

- **La percepció d'olors desagradables i no propis del producte.**
- **El lligat amb grapes i l'embotit en tripa no naturals de porc**
- **Qualsevol altre defecte que sigui impropis del producte.**

LA VISTA

ASPECTE EXTERIOR (fins 15 punts)	
Color, aspecte, consistència Budell	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. Més brillant en budell semicircular (llis). Consistència ferma però no dura. Sense regalims de greix. Sense olor a budell ni a ranci. No s'han d'apreciar fissures ni bosses d'aire. Si és embotida 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 i el seu calibre és més uniforme. Ben agafat i eventualment amb petits relleus que deixen entreveure el gra.
Defectes destacats	Colors estranys o no uniformes. Budell excessivament arrugat o amb esquinços. Olor estranys o a budell. La presència de la rosa de l'anús pot considerar-se un defecte lleu.
ASPECTE INTERIOR (fins 15 punts)	
El Tall, el Gra i el Lligat El Color	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 rosat homogeni, lleugerament pàl·lid on s'hi poden apreciar les formes (difuminades) de les carns que la componen, amb gairebé poques taques blanques de greix 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 destacables	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.

LA BOCA

GUST I AROMA I TEXTURA (fins 25 punts)	
Aroma i condiments	Aroma delicat, suau, típic de carn curada cuita. 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 que no han de destacar excessivament.
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.
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 cuita.
Defectes	Excés de greix. Presència de tendrums. Eixuta, poc melosa.

SENSACIÓ FINAL (fins 20 punts)

Sabor fi i delicat. Ha de recordar la carn cuita ben condimentada. Amb un bon sabor final de boca molt apreciat pels amants dels productes fins. Ganes de seguir menjant

Organitzen:

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**



ORÍGENS

Amb el suport de:

**carnissers
xarcuters
catalunya**