CINQUENA EDICIÓ

Concurs Nacional de Botifarra Catalana

2026

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, alhora, de vetllar i treballar per la qualitat i la millora dels productes carnis tradicionals, convoquen el 5è Concurs Nacional de Botifarra Catalana, que se celebrarà els dies 21 i 22 de novembre de 2026, coincidint amb la Fira Orígens a la ciutat d'Olot, d'acord amb les bases que s'exposen a continuació.
Aquest 5è Concurs Nacional de Botifarra Catalana s'organitza juntament amb la dita Fira Orígens 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 (vegeu annex 1).

El concurs és obert a la participació de totes les empreses del país autoritzades per a 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 veredicte del jurat. Només pot haver-hi un concursant per la mateixa empresa.

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://www.oficisdelacarn.cat/concursbotifarracatalana/

El termini per fer la inscripció prèvia finalitzarà el dijous 12 de novembre a les 18.00 h.

No s'admetrà cap botifarra de la qual no es disposi de la documentació d'inscripció prèvia presentada dins del termini establert i correctament emplenada.

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 dies 18 i 19 de novembre de 2026, en horari de les oficines del Gremi de Cansaladers i Xarcuters de Barcelona (de 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 botifarra que responguin a les característiques i condicions 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 el guanyador o la guanyadora 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 21 de novembre a les 11.00 h 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 a 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 l'auditori de la mateixa Fira Orígens d'Olot el matí del diumenge 22 de novembre en una hora que es comunicarà oportunament.

Sisena. Els premis: ***qualificació.***

Els premis a les millors botifarres seran els següents:

- Primer premi: Premi a la millor Botifarra Catalana 2026. Diploma i distintiu.
- Segon premi concurs de millor Botifarra Catalana 2026. Diploma i distintiu.

El jurat podrà concedir fins a tres accèssits a aquelles botifarres que, sense arribar a les qualificacions de les primeres, puguin ser mereixedores d'una menció. 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. Els participants es comprometen a ser presents a l'entrega de premis.

Setena. ***Requisits de presentació comercial i difusió dels resultats del concurs.***

Les botifarres presentades a concurs hauran de ser peces de caràcter comercial. No s'acceptaran a concurs botifarres que no es puguin trobar als canals habituals de comercialització. Si es comprova, després del lliurament del premi, 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 demanarà als concursants que aportin dades sobre la seva composició i el seu procés d'elaboració mitjançant una enquesta inclosa en els formularis d'inscripció.

La Fundació Oficis de la Carn i la Fira Orígens faran difusió del resultat del concurs als mitjans de comunicació i als òrgans propis de comunicació. Alhora, la Fundació es compromet a presentar les botifarres guanyadores en les degustacions que puguin fer-se en els actes que 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

ORÍGENS

AMB EL SUPORT DE

Generalitat de Catalunya

ARTESANIA ALIMENTÀRIA

GREMICARN BARCELONA - LLEIDA - TARRAGONA

carnissers xarcuters catalunya

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 en condicions normals han estat sotmeses 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 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, 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: 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 en el 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 mena de colorant, fosfats afegits, proteïnes no càrnies, estabilitzadors, humectants, fècules, midons, dextrines, lactosa, ni altres additius no autoritzats. Per aquelles botifarres que declarin tòfona en la seva composició no s'accepta en cap cas l'addició d'aroma de tòfona.*** (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.
- Les Botifarres es presentaran en unitats senceres. Cada unitat de botifarra haurà de tenir un pes mínim de 700 g i un màxim d'1 k, 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 **acompanyades de l'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 impropi del producte.**

LA VISTA

ASPECTE EXTERIOR (fins 15 punts)	
Color, aspecte, consistència **Budell** **Defectes destacats**	Color blanc marfil que li ve donat pel budell gruixut en el qual s'ha embotit. El color pot canviar a grisós si s'asseca. Superfície lleugerament brillant. No seca. Més brillant en budell semicular (llis). Consistència ferma però no dura. Sense regalims de greix. Sense olor de 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 semicular que permet certa transparència i el seu calibre és més uniforme. Ben agafat i eventualment amb petits relleus que deixen entreveure el gra.
	Colors estranys o no uniformes. Budell excessivament arrugat o amb esquinços. Olors estranyes o a budell. La presència de la rosa de l'anus pot considerar-se un defecte lleu.

ASPECTE INTERIOR (fins 15 punts)	
El Tall, el Gra i el Lligat **El Color** **Defectes destacables**	Típica secció arrodonida. Tall net i homogeni. Superfície llisa i brillant. La tripa es desprèn fàcilment. Ben lligada. Aspecte homogeni lleugerament granellut amb el gra ben difuminat. Predomina amplament la presència del magre. En el cas d'una catalana a trossos poden entreveure els diferents talls. Absència de bosses d'aire i de forats de greix. El color rosat homogeni, lleugerament pàl·lid on es 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. 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 a causa d'una cocció en aigua sense cap ingredient.
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 continuar menjant-ne.