

## 8è CONCURS NACIONAL DE BOTIFARRA D'OU

CONVOCAT PER

**LA CONFRARIA DEL GRAS I EL MAGRE I LA FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN**

**FEBRER 2023**

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, de vetllar per la qualitat i la millora dels nostres productes carnis tradicionals, i de donar impuls a la innovació i la creativitat en els productes elaborats pels artesans del nostre país, convoca dins els actes del Dijous Gras del mes febrer de 2023, el vuitè concurs per escollir la millor Botifarra d'Ou de Catalunya d'acord amb les bases que s'exposen a continuació:

### **BASES**

#### **Primera. Convocatòria**

El concurs es convoca per atorgar el premi a la millor BOTIFARRA D'OU de cada una de les categories següents:

- Millor botifarra d'ou tradicional de Catalunya,
- "Altres botifarres d'ou"- "Millor botifarra d'ou singular de Catalunya
- Millor "Farcit de Carnaval.

Les botifarres i el farcit hauran de respondre a la descripció i característiques citades a l'**Annex 1** i **Annex 3**.

#### **Segona. Participants**

El concurs és obert a la participació de tots els professionals que treballen a les cansaladeries i xarcuteries o 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, 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://concursbotifarradou.oficisdelacarn.cat>

El termini per realitzar la inscripció prèvia finalitzarà el dia 2 de febrer a les 18:00h.

En el moment de la inscripció els concursants hauran de complir les condicions establertes a les bases segona i quarta. 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.

Cada concursant només podrà optar a un premi per categoria; un mateix concursant pot presentar-se a les tres categories. No pot haver-hi més d'un concursant de la mateixa empresa dins una mateixa categoria.

#### **Quarta. Elaboració pròpia**

Els concursants 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 a la fitxa tècnica corresponent. Aquesta informació s'inclourà al formulari d'inscripció i haurà de coincidir amb les dades de l'etiqueta que acompanyarà les botifarres el dia de la presentació. **Les característiques de composició es detallen a l'Annex 3.**

#### **Cinquena. Quantitats i termini de presentació de les botifarres.**

Per formalitzar la inscripció i participar al concurs, cada participant haurà d'aportar les quantitats següents:

- Botifarra d'Ou Tradicional: una mostra de 5 unitats (peces senceres)

- En el cas de les “Altres botifarres”-“botifarres singulars”: una mostra de 5 unitats (peces senceres) si el seu pes és inferior als 200 g. En cas de que sigui superior hauran de presentar un mínim de 3 peces amb un pes conjunt entre 500 g i 1 quilo.
- En el cas del Farcit de carnaval hauran de presentar com a mínim una peça amb un pes superior als 500 g o peces més petites amb un pes equivalent.

**Totes les botifarres i farcits hauran de respondre 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 6 i 7 de febrer, en horari de 9:00 a 13:30h i de 15:30 a 18:00h, 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 tota la documentació requerida i que compleixen les condicions establertes en aquestes bases.

També 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, cuiners i experts en embotits i gastronomia, i pels guanyadors de les tres categories de l'edició anterior del concurs. 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.

### **Vuitena. El tast.**

Les deliberacions del jurat i el tast final tindran lloc el dimecres 8 de febrer a la seu de la Fundació Oficis de la Carn.

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 al concurs i que es detallen a l'Annex 4 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 novena.

En cas que el número 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.

### **Novena. Categorització i qualificació dels premis**

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

Primer premi: “Millor Botifarra d'Ou tradicional de Catalunya”,

Segon premi: “Millor Botifarra d'Ou tradicional de Catalunya”,

Mencions del Jurat a les botifarres classificades en tercer, quart i cinquè lloc en el concurs de millor Botifarra d'Ou Tradicional de Catalunya.

Primer premi: "Millor Botifarra d'Ou singular de Catalunya",

Segon premi: "Millor Botifarra d'Ou singular de Catalunya",

Mencions del Jurat a les botifarres classificades en tercer, quart i cinquè lloc en el concurs de millor Botifarra d'Ou Singular de Catalunya.

"Millor Farcit de Carnaval de Catalunya",

Menció del Jurat al segon classificat en la categoria de "Millor Farcit de Carnaval de Catalunya",

### **Desena. Proclamació pública dels resultats i lliurament de premis.**

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 seu de la Fundació Oficis de la Carn el dijous dia 9 de febrer a les 17:00h.

En els diplomes que seran lliurats als premiats hi constaran les mencions corresponents a cada categoria. En cas del diploma de la Millor Botifarra d'Ou singular de Catalunya també hi constarà la denominació completa de la botifarra amb l'ingredient o ingredients que la caracteritzin. També hi constaran el nom del professional que l'ha elaborada, fent també menció al nom comercial de l'empresa on treballa.

### **Onzena. 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, 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 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 d'una enquesta que es farà el dia de la inscripció o se'ls farà arribar per mitjans electrònics.

### **Dotzena. Difusió dels resultats del concurs**

La Fundació Oficis de la Carn, farà 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.

#### DESCRIPCIÓ GENÈRICA DE LES BOTIFARRES D'OU I FARCIT DE CARNAVAL

- **Botifarra d'Ou tradicional**, en la que s'inclouen tots aquells embotits hereus de la tradició cansaladera catalana, elaborats bàsicament amb cansalada, retalls de magres, ous en quantitats notables i altres condiments o espècies, referenciades al catàleg de Productes de la Terra editat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya i en els receptaris de les botifarres elaborades en les matances tradicionals a casa nostra, i que sàviament foren recuperades per a les festes dels Carnestoltes (ja des del s. XVII), i sobre tot lligades a les menges del dijous llarder o Gras.
- **"Altres botifarres d'ou"- "Millor botifarra d'ou singular de Catalunya"**, on s'hi inclouen aquelles altres botifarres d'ou que poden incloure ingredients no propis de la botifarra d'ou tradicional, i que responguin a propostes o combinacions innovadores d'aquests ingredients, i singulars i coherents des del punt de vista culinari.
- **Millor Farcit de Carnaval**, on els embotits presentats a aquesta categoria hauran de respondre a les característiques d'aspecte i composició tradicionals per aquest producte, segons s'estableix en el llibre de Productes de la Terra editat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, o als receptaris populars de les diferents comarques del territori català on és considerada una especialitat tradicional vinculada específicament amb el temps de Carnestoltes i als seus àpats en algunes comarques de Catalunya.

### 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, 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: CARACTERÍSTIQUES DE COMPOSICIÓ I PRESENTACIÓ DE LES BOTIFARRES

**Les botifarres d'Ou i farcits presentats a concurs HAURAN DE RESPONDRE A LES CARACTERÍSTIQUES DE COMPOSICIÓ SEGÜENTS:**

**Categoria "Millor Botifarra d'Ou Tradicional":** les botifarres hauran d'estar elaborades exclusivament amb carns de porc, i no podran contenir cap tipus de colorant, ni additiu o ingredient que no siguin els ous, la sal, el pebre i altres espècies naturals. La botifarra haurà de ser embotida en tripa natural de porc de calibre entre 32 i 38 mm, i presentada en forma de ferradura, i amb un pes per unitat d'entre 100 i 200 g. A l'hora de l'avaluació, el jurat valorarà la forma de ferradura amb la mida tradicional i el lligat a mà pels dos extrems.

**Categoria "altres botifarres" - Millor Botifarra d'Ou Singular:** Les botifarres d'aquesta categoria tindran llibertat de composició pel que fa a ingredients carnis o altres i de mida. Sempre hauran de contenir ou, com a mínim en un 10% i estar embotides en tripa natural. En cap cas podran contenir colorants, additius o ingredients que afectin les característiques organolèptiques o suposin una modificació de l'estabilitat o textura del producte. Aquestes botifarres seran inscrites al concurs, amb la denominació de producte que inclogui, el nom de l'ingredient o ingredients que les caracteritzin (per exemple: botifarra d'ou amb.....). El jurat valorarà l'equilibri

entre els ingredients, la coherència i el seu tractament culinari i l'equilibri en la recepta i en el resultat final.

**Categoria "Millor Farcit de Carnaval":** Els embotits hauran de respondre a les característiques d'aspecte i composició tradicionals per aquest producte, segons s'estableix en el llibre de Productes de la Terra editat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, o als receptaris tradicionals de diferents comarques del territori català. En cap cas podran contenir colorants, additius o ingredients tecnològics no habituals que afectin les característiques organolèptiques o suposin una modificació de l'estabilitat o textura del producte.

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

### ***SOBRE LA PRESENTACIÓ DE LES BOTIFARRES***

Les botifarres s'hauran de presentar fredes envasades de forma individual o conjunta en envàs segellat, ja sigui tancat al buit, sense buit o en atmosfera protectora. És recomana no presentar-les en envàs retràctil.

L'envàs no haurà de portar cap signe d'identificació.

Les botifarres que es presentin sense refrigerar o en envàs obert seran desqualificades.

Juntament amb les botifarres presentades, el participant haurà de presentar un model d'etiqueta oficial corresponent al producte presentat, que contingui totes les mencions obligatòries que estableix la normativa vigent per al producte envasat (excepte qualsevol referència a la raó social o marca comercial) i, en especial el % d'ou i la data de consum preferent (l'etiqueta no ha d'anar adherida al producte ni a l'envàs).

Les dades de l'etiqueta han de coincidir amb les dades expressades a la fitxa tècnica que s'ha complimentat juntament al formulari d'inscripció.

Qualsevol incompliment en les formes descrites de presentació de les botifarres i la no presentació d'algun dels documents requerits i/o, en el seu cas, complimentats de forma incorrecta podrà ser motiu d'exclusió. Un model de fitxa tècnica i de full de dades poden descarregar-se del lloc web <http://concursbotifarradou.oficisdelaarn.cat/>

## **ANNEX 4. NOTES SOBRE ELS PARÀMETRES DE LA FITXA D'AVALUACIÓ I TAST**

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

- La coloració groc intensa que faci sospitar de la presència d'un colorant.
- La percepció d'olor o sabor/flavor desagradables i no propis del producte.
- El lligat amb grapes no manual.
- La presència d'additius com a ingredients del producte

### **CATEGORIA: MILLOR BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL**

Per a la valoració de les Botifarres es tindran en compte els següents paràmetres:

#### **Aspecte extern:**

Paràmetres externs:  Aspecte general Uniformitat en l'embotit Despreniment de greixos i deficient barreja de l'ou	La botifarra haurà de ser embotida en tripa natural de porc de calibre entre 32 i 38 mm, presentada en forma de ferradura. Es valorarà la presència dels fils amb el lligat a mà pels dos extrems. El seu aspecte ha de ser brillant, no sec, uniforme, sense arrugues ni regalims de greix. Tripa llisa i transparent. Sense fissures o bosses d'aire apreciables. Sense despreniment de greixos apreciable, ni a la massa ni als extrems. Ou ben repartit, sense acumulacions d'ou coagulat apreciables.	Fins 15 punts
Color	Uniforme, lleugerament groguenc pàl·lid. Possible motejat lleuger segons ingredients.	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, sense bosses. Color: Uniforme, groguenc, més o menys pàl·lid. Possible identificació dels grans de picat dels ingredients carnis. La tripa es desprèn fàcilment. Textura lleugerament granelluda, no greixosa ni gomosa.	Fins 10 punts
---	--	---------------------

#### **A la boca**

Melositat i absència de tendrums	Mossegada fàcil que s'ha de desfer a la boca. No sensació de xiclet ni que s'enganxi a les dents. Sense presència de tendrums.	Fins 10 punts
Sabor i aroma	Aroma de agradable de carn de porc cuïta, més o menys intens segons els ingredients i la seva proporció, i el tipus de cocció a que han estat sotmesos. Cal notar el flavor d'ou cuït. Condiments: Al punt de sal i pebre. Equilibri en la presència d'altres condiments o espècies.	Fins 25 punts
Gust residual	Ha de deixar un bon sabor de boca. No sensació de greix. Boca neta. No sensació de rovell d'ou cuït. Ganes de repetir.	Fins 25 punts

**CATEGORIA:**

**ALTRES BOTIFARRES D'OU - MILLOR BOTIFARRA D'OU SINGULAR**

Per a la valoració de les Botifarres es tindran en compte els següents paràmetres:

**Aspecte extern:**

Paràmetres externs:  Aspecte general Uniformitat en l'embotit Color	La botifarra haurà de ser embotida en tripa natural de porc. Es valorarà la presència dels fils i el lligat a mà pels dos extrems encara que sense format determinat. El seu aspecte ha de ser 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. S'accepten coloracions grogues més intenses sempre que procedeixin de condiments o ingredients naturals.	Fins 15 punts
---	--	---------------------

**Aspecte intern i tast:**

Uniformitat del tall i lligat de la massa Textura	Tall net. Gra del picat lleugerament visible, no uniforme. Lligat correcte, sense bosses. Possible identificació dels ingredients de composició. La tripa es desprèn fàcilment. Textura lleugerament granelluda, no greixosa ni gomosa. Poden apreciar-se les textures dels diferents ingredients.	Fins 10 punts
--	--	---------------------

**A la boca**

Melositat i mossegada	Mastegada fàcil que s'ha de desfer a la boca. 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.	Fins 10 punts
Sabor i aroma	Cal distingir clarament el sabor/flavor dels ingredient/s que la caracteritzen i que s'aprecii una harmonia i un equilibri entre tots els diferents ingredients. <b>Cal apreciar-hi un tracte culinari correcte que doni coherència al producte.</b> Al punt de sal.	Fins 20 punts
Gust residual	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.	Fins 20 punts

**Originalitat**

Originalitat de la proposta i coherència culinària	Es valorarà el conjunt de la proposta que inclourà l'originalitat, la creativitat, el grau d'innovació (de producte o procés) i qualsevol altre aspecte gastronòmic o relacionat amb la combinació o tracte culinari dels ingredients. També la seva relació amb l'entorn o territori o l'aptitud per la comercialització	Fins 25 punts
--	---	---------------------

## CATEGORIA: MILLOR FARCIT (FACIT) DE CARNAVAL

El Farcit de Carnaval és un producte que representa una tradició i una forma de fer i ser d'un territori. És un producte amb una personalitat pròpia. Els membres del jurat ho tindran en compte a l'hora de la valoració, en la que també es tindran en compte els següents paràmetres:

### Aspecte extern:

Paràmetres externs i aspecte general	El Farcit (Facit) haurà de ser embotit en estómac, budell cec o bufa de porc de mida i forma variable. Es valorarà el cosit a mà. Si és embotit haurà de ser lligat a mà. L'exterior ha de ser brillant o sec, uniforme, sense regalims de greix. Amb el color i la forma boteruda característics del budell o estómac on s'ha embotit	Fins 20 punts
Uniformitat en l'embotit, despreniment de greixos.	Sense fissures o bosses d'aire apreciables. Sense despreniment de greixos apreciable, ni a la massa ni als extrems..	

### Aspecte intern

Uniformitat del tall i lligat de la massa Textura	Tall net. Gra del picat lleugerament visible, no uniforme. Lligat correcte, sense bosses. Color de la massa: Uniforme, groguenc, més o menys pà·lid. S'hi identifiquen els trossos de cansalada, les panses i la resta d'ingredients. No hi ha bosses d'ou La tripa es desprèn fàcilment. Textura lleugerament granelluda, no greixosa ni gomosa. Cal notar les textures pròpies dels diferents ingredients.	Fins 20 punts
--	---	---------------

### A la boca

Melositat i absència de tendrums	Mossegada fàcil de la massa que s'ha de desfer a la boca, deixant apreciar els ingredients. No ha de ser especialment seca. L'equilibri entre l'ou i el pa és primordial. Poden apreciar-s'hi trossets de morro i d'orella de porc sempre ben cuits.	Fins 10 punts
Sabor i aroma	Aroma intens procedent de l'equilibri entre les carns, el pa o arròs i la resta d'ingredients sotmesos a la cocció. Cal notar, encara que lleugerament, el flavor d'ou cuit, la dolçor de les panses i la intensitat de la cansalada curada. Condiments: Al punt de sal i pebre. En alguns casos perfumat amb all i julivert.	Fins 25 punts
Gust residual	Tot i ser un producte rústic, ha de deixar un bon sabor de boca. No sensació de greix. Mastegada suau. Boca neta. Contrast dolç-salat agradable. Ha de causar certa sorpresa a qui ho tasti.	Fins 25 punts

Organitzen

FUNDACIÓ  
OFICIS DE LA CARN



Amb el suport de:

carnissers  
xarcuters  
catalunya