



**CONVOCAT PER
LA CONFRARIA DEL GRAS I EL MAGRE I LA FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN
FEBRER 2025**

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 2025, la desena 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. Convocatòria.

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

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

Les botifarres hauran de respondre a la descripció i característiques citades als ANNEXOS 1 i 2.

Segona. Participants.

El concurs és obert a la participació de tots els professionals que treballen a les cansaladeries, xarcuteries o petits establiments elaboradors 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 (*vegeu Annex 3*). 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 en el concurs caldrà inscriure's prèviament. Les inscripcions es faran per via telemàtica mitjançant el model de formulari normalitzat inclòs en el lloc web www.oficisdelaarn.cat/concursbotifarradou.

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, una declaració jurada conforme 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.

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

El termini per realitzar la inscripció prèvia finalitzarà el dijous 13 de febrer de 2025 a les 14:00 h.

Quarta. Presentació de les botifarres.

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

A l'hora de formalitzar la participació en el concurs, cada participant haurà d'aportar les següents quantitats de botifarres:

- Botifarra d'Ou Tradicional: una mostra de 5 unitats d'entre 150 i 200 g màxim.
- En el cas de les "Altres botifarres"- "botifarres singulars": una mostra de 5 unitats (peces senceres) d'un pes entre 150 i 200 g. En aquest cas, si el pes és superior, hauran de presentar un mínim de 3 peces amb un pes conjunt entre 750 g i 1 quilo.

Totes les botifarres hauran de respondre a la composició, forma i condicions de presentació que es detallen a l'Annex 2.

CANVI DE LLOC DE PRESENTACIÓ

Les botifarres hauran de ser presentades durant els dies 17 i el 18 de febrer en horari de 10:00 a 13:30 h i de 15:00 a 18:00 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.

Cinquena. Condicions de recepció de les botifarres.

En el moment de la recepció els representants de la Fundació Oficis de la Carn verificaran l'estat de les botifarres (**aquestes han de complir les condicions establertes a la base 4a i a l'Annex 2**) i que es disposa de tota la documentació requerida per a cada botifarra.

Les dades dels formularis d'inscripció es revisaran per comprovar que continguin totes les dades sol·licitades, i que les etiquetes **incloguin totes les mencions obligatòries indicades de forma correcta tal com requereix la normativa vigent**. Les dades de les etiquetes **han de ser coincidents** amb les del formulari d'inscripció.

Un formulari incomplet o un etiquetatge incorrecte seran motiu d'exclusió del concurs.

En aquest moment les botifarres podran ser fotografiades per deixar constància del seu aspecte al moment de l'arribada. En els casos que ho requereixin podran ser objectes de mesura de la temperatura per garantir que s'han conservat correctament.

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 fins després del veredict del jurat.

Les botifarres quedaran emmagatzemades 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.

Sisena. 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. D'aquest jurat també en formaran part els guanyadors de les categories de l'edició anterior del concurs. Actuarà com a secretari del jurat, amb veu i sense vot, un membre del Patronat de la Fundació Oficis de la Carn que també farà les funcions de secretari 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.

Setena. El tast.

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 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 vuitena.

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.

Les deliberacions del jurat i el tast final tindran lloc el dimecres 19 de febrer a la sala d'actes-aula gastronòmica del Mercat de Sants.

Vuitena. Categorització i qualificació dels premis.

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”,
- Segon premi: “Millor Botifarra d’Ou tradicional de Catalunya”,
- Mencions del Jurat a les tres botifarres que obtinguin les millors puntuacions després de les premiades en primer i segon lloc de la categoria “Botifarra d’Ou Tradicional”.
- Primer premi: “Millor Botifarra d’Ou singular de Catalunya”,
- Segon premi: “Millor Botifarra d’Ou singular de Catalunya”,
- Mencions del Jurat a les tres botifarres que obtinguin les millors puntuacions després de les premiades en primer i segon lloc de la categoria “Botifarra d’Ou Singular de Catalunya”.

Les botifarres premiades rebran com a premi un distintiu i un diploma acreditatiu amb 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 del nom comercial de l’empresa on treballa i la població de procedència.

Novena. Proclamació pública dels resultats i lliurament de premis.

La proclamació pública dels resultats del concurs i el lliurament dels diplomes acreditatius es farà el dijous dia 20 de febrer de 2024 a les 17:00 h, en un acte que se celebrarà en un lloc que s’anunciarà oportunament.

Desena. Requisits de presentació comercial.

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 que es farà via formulari d'inscripció o posteriorment per mitjans electrònics.

Onzena. 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. 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.

Organitzen:

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**



Amb el suport de:

**carnissers
xarcuters
catalunya**

GREMICARN
BARCELONA - LLEIDA - TARRAGONA

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 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.

CARACTERÍSTIQUES DE COMPOSICIÓ I PRESENTACIÓ DE LES BOTIFARRES

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

Categoria “Millor Botifarra d'Ou Tradicional”: les botifarres hauran d'estar elaborades només amb carns de porc, ous, sal, pebre o altres espècies naturals. No podran contenir cap mena d'aroma natural o artificial, colorant, ni additiu o ingredient afegit intencionadament i amb efectes tecnològics sobre el producte. La botifarra haurà de ser embotida en tripa natural de porc de calibre entre 32 i 38 mm, presentada en forma de ferradura, lligada 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 considerats excloents, si s'escau, en una preselecció tal com ho preveu la base setena.

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. Sempre hauran de contenir un mínim de 10% d'ou i estar embotides en tripa natural. En cap cas podran contenir colorants, additius o ingredients tecnològics que afectin les característiques organolèptiques o suposin una modificació de l'estabilitat o textura del producte. Per a la inscripció aquestes botifarres hauran de respondre a la denominació de

“Botifarra d’Ou amb...” seguides del nom de l’ingredient o ingredients que les caracteritzin. Les botifarres hauran de tenir el pes que s’indica a la base 4a.

El jurat valorarà l’equilibri entre els ingredients i el seu equilibri en la recepta i en el resultat final; també la coherència i tractament culinari.

Es recorda que les etiquetes han d’expressar correctament el nom del producte i els percentatges d’ou utilitzat i dels ingredients que caracteritzen les botifarres.

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).*

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 refrigerar o en envàs obert seran desqualificades.

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 % d’ou i la data de consum preferent).

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).

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.

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, serà motiu d’exclusió. Un model de fitxa tècnica i de full de dades s’inclou en el formulari d’inscripció.

ANNEX 3.
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 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 groga 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 o les botifarres sense lligar.
- La presència d'additius o ingredients no autoritzats.

CATEGORIA

MILLOR BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL

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

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. | |
| Aspecte general | Aspecte brillant, no sec, uniforme, sense arrugues ni regalims de greix. Tripa llisa i transparent. Sense fissures o bosses d'aire apreciables. | Fins 15 punts |
| Uniformitat en l'embotit | | |
| 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. | |
| Color | Uniforme, lleugerament groguenc, pàl·lid. Possible motejat molt lleuger segons ingredients. | Fins 15 punts |

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 10 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 10 punts |
| Sabor i aroma | Aroma delicat de carn de porc cuïta i d'ou (cal notar el flavor d'ou cuït) més o menys destacable. 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. | Fins 25 punts |
| Gust residual | Ha de deixar un bon sabor de boca. Boca neta no greixosa. 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 | La botifarra haurà de ser embotida en tripa natural de porc. Lligada a mà pels dos extrems encara que sense format determinat. | Fins 15 punts |
| Aspecte general | Aspecte brillant, no eixut, uniforme, sense arrugues ni regalims de greix. | |
| Uniformitat en l'embotit | 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 | 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. | |

Aspecte intern i tast:

| | | |
|---|--|---------------------|
| Uniformitat del tall i lligat de la massa | 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. | Fins 10 punts |
| Textura | Textura no greixosa ni gomosa on poden apreciar-se les particularitats dels diferents ingredients. | |

A la boca

| | | |
|-----------------------|--|---------------------|
| Melositat i mossegada | 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. | Fins 10 punts |
| Sabor i aroma | 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. | 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. Ganes de repetir. | 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 |
|--|--|---------------------|

Organitzen:

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**



Amb el suport de:

**carnissers
xarcuters
catalunya**

GREMICARN
BARCELONA - LLEIDA - TARRAGONA