

NOVES BASES

5è CONCURS NACIONAL DE LLONGANISSA TRADICIONAL. ANY 2022.

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

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 derivats carnis a Catalunya, i de vetllar per la qualitat i la millora dels derivats carnis tradicionals entre els productors del nostre país, convoquen el quart concurs nacional per escollir la millor Llonganissa Tradicional de Catalunya d'acord amb les bases que s'exposen a continuació.

BASES DEL CONCURS

Primera.- El concurs es convoca per una única denominació de producte i una única menció principal: *la millor Llonganissa Tradicional de Catalunya*, seguida de la menció a la tipologia que correspongui de les descrites a l'Annex 2 d'aquestes bases. El concurs és obert a la participació de totes les empreses del país, autoritzades per l'elaboració de productes carnis, que responguin als criteris de microempresa o petita empresa establerts per la normativa vigent i definida a l'Annex 1. La inscripció al concurs comporta l'acceptació de les bases i l'acatament del veredict del Jurat.

Segona.- Per participar en el concurs cal inscriure's prèviament. Les inscripcions es faran per via telemàtica mitjançant el model de formulari normalitzat. El termini de la inscripció prèvia finalitza el dia 12 de maig de 2022 a les 13:00 h. Els concursants, en el moment de la inscripció, hauran de poder acreditar les condicions establertes a la base primera, garantir mitjançant declaració jurada que la llonganissa presentada al concurs ha estat elaborada als seus obradors autoritzats i omplir els diferents apartats del formulari. Un model únic del formulari d'inscripció amb totes les dades pot descarregar-se del lloc web <http://www.oficisdelacarn.cat/concursllonganissa/>. Només pot haver-hi un concursant per la mateixa empresa. No s'admetrà cap llonganissa de la qual no es disposi de la documentació d'inscripció presentada dins del termini establert i correctament complimentada.

Tercera.- Per formalitzar la inscripció i participar en el tast, cada concursant haurà d'aportar 4 unitats de llonganissa. A efectes del tast, cada llonganissa haurà de tenir un pes superior als 600 g. En el cas que les unitats presentades tinguin un pes inferior caldrà aportar les unitats que arribin al pes equivalent. Les llonganisses s'hauran de presentar a la seu de la Fundació Oficis de la Carn (Carrer del Consell de Cent, 80. 08015. Barcelona) durant els dies 16 i 17 de maig de 2022, 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.

Quarta.- Les llonganisses es presentaran a concurs degudament etiquetades de forma individual, amb totes les mencions obligatòries expressades segons la normativa vigent. Les dades dels ingredients de l'etiqueta hauran de coincidir amb el model de full d'informació del producte (inclòs al formulari d'inscripció) correctament emplenat. La manca de dades, o en cas d'estar complimentades de forma incorrecta, podrà ser motiu d'exclusió.

Cinquena.- A l'hora d'inscriure les llonganisses caldrà que el concursant ho faci en una de les 3 tipologies descrites al punt 2 de l'Annex 2. Podran ser inscrites amb la seva denominació de producte oficial, o el seu nom tradicional, o el nom consagrat per l'ús (vegeu denominacions al punt 3 de l'Annex II). Les llonganisses que es presentin sota la menció de producció ecològica ho hauran de fer constar a l'apartat de comentaris del full d'inscripció i aportar la documentació que ho acrediti.

Sisena.- Les llonganisses presentades al concurs hauran de respondre a les característiques d'aspecte i composició relacionades amb alguna de les tres tipologies descrites al punt 2 de l'Annex 2 d'aquestes bases. **Hauran d'estar elaborades exclusivament amb carns de porc i amb els ingredients autoritzats que els són propis (tots hauran de quedar reflectits a l'etiqueta), i no podran contenir cap mena de colorant, fosfats afegits, proteïnes no càrnies, llet en pols, midons o dextrines o additius no autoritzats (en el cas de ser-hi presents seran motiu d'exclusió directa del concurs).** No s'acceptaran llonganisses lligades amb grapes metàl·liques o embotides amb tripes artificials, naturals cosides o reconstituïdes.

Setena.- Els representants de la Fundació Oficis de la Carn rebran les llonganisses de cada participant, verificaran que es disposa de la documentació completa requerida, i les condicions de la base tercera referents a les llonganisses. En el moment de la recepció les llonganisses i la documentació corresponents a cada participant s'identificaran mitjançant un número aleatori de tres xifres que coincidirà amb l'única identificació del sobre on quedarà dipositada la dita documentació. També en aquest moment les llonganisses podran ser fotografiades per deixar constància del seu aspecte al moment de l'arribada, i quedaran emmagatzemades a les instal·lacions de l'Escola de la Carn en condicions adequades per aquest tipus de productes. Posteriorment, es revisaran les dades dels formularis d'inscripció i les etiquetes de les llonganisses, es comprovarà que les

dades estiguin correctament complimentades, que les etiquetes adherides a les llonganisses continguin totes les mencions obligatòries requerides per la normativa vigent i que les dades de les etiquetes coincideixin amb les del formulari d'inscripció. Un etiquetatge incorrecte serà motiu d'exclusió del concurs. Un cop revisades, les etiquetes seran separades de les llonganisses i seran dipositades dins el sobre amb la resta de la documentació on quedaran tancades fins després del veredict del jurat. El secretari del jurat garanteix la total confidencialitat de les dades proporcionades i l'anomiat de les llonganisses fins a l'obertura dels sobres.

Vuitena.- Les llonganisses presentades a concurs seran avaluades i tastades per un Jurat format per 12 membres, tres dels quals representaran la Confraria del Gras i el Magre. La resta de membres seran tècnics experts en embotits, xarcuters, cuiners de reconegut prestigi, periodistes o crítics gastronòmics i/o persones acadèmiques relacionades amb el món de la carn i els embotits. També es convidarà a participar com a jurat als guanyadors de les diferents categories de la darrera edició del concurs de llonganisses. Actuarà de 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 l'empresa.

Novena.- Les deliberacions del jurat i el tast final tindran lloc el dimecres 18 de maig de 2022 a les 10:00 h., en un lloc a determinar i que es comunicarà oportunament. Els membres del jurat es regiran pel Reglament específic del Jurat que complementa aquestes Bases. Una vegada efectuat el tast i les deliberacions, ja amb els resultats de les valoracions, es procedirà a l'obertura dels sobres corresponents a cada un dels codis que hagin resultat premiats i es proclamaran les llonganisses guanyadores i els seus productors. Després s'aixecarà acta del resultat on constaran les dades corresponents a les llonganisses guanyadores i de les llonganisses finalistes.

Desena.- A l'hora del tast, totes les llonganisses seran avaluades sota els criteris que defineixen un producte curat del tipus llonganissa, tenint en compte els trets diferencials de les tipologies definides al punt 2 de l'Annex 2 d'aquestes bases. El jurat haurà de decidir sobre totes les llonganisses presentades a concurs, i proclamar els resultats d'acord amb el que s'estableix a la base onzena. El concurs no podrà quedar desert. Les decisions del jurat seran inapel·lables.

Onzena.- Categorització i qualificació dels premis.

Per a cada tipologia de llonganisses s'estableix un primer premi i un segon premi, i les llonganisses guanyadores rebran com a premi un distintiu i un diploma acreditatiu amb les mencions corresponents d'entre les següents:

- "Millor Llonganissa Tradicional de Catalunya 2022" en la categoria **Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura.**
- "Llonganissa finalista" al Concurs Nacional de Llonganissa de Catalunya 2022 en la categoria **Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura.**
- "Millor Llonganissa Tradicional de Catalunya 2022" en la categoria **Llonganissa tradicional amb plecs tipus "pagès"**
- "Llonganissa finalista" al Concurs Nacional de Llonganissa de Catalunya 2022 en la categoria **Llonganissa tradicional amb plecs tipus "pagès"**
- "Millor Llonganissa Tradicional de Catalunya 2022" en la categoria **Llonganissa tradicional sense floridura tipus xolís, xorís o altres llonganisses.**
- "Llonganissa finalista" al Concurs Nacional de Llonganissa de Catalunya 2022 en la categoria **Llonganissa tradicional sense floridura tipus xolís, xorís o altres llonganisses.**

En els diplomes hi figurarà la menció, el nom consagrat o la denominació del producte tal com s'ha presentat al concurs i la tipologia a la qual s'ha presentat. La menció de "Millor Llonganissa Tradicional de Catalunya" pot coincidir amb qualsevol de les denominacions tradicionals o geogràfiques, així com amb la de llonganissa de producció ecològica, fet que, si és el cas, també constarà al diploma. També hi figurarà el nom de la persona que l'ha elaborat i el de l'empresa de procedència.

Dotzena.- La proclamació pública dels resultats es farà el mateix dia i al mateix lloc on s'haurà efectuat el tast. Tot seguit es procedirà al lliurament de diplomes als guanyadors del concurs. A l'acte hi seran convocats tots els participants al concurs. També hi seran convidats els mitjans de comunicació, els membres del jurat i tots aquells professionals que ho sol·licitin.

Els concursants que ho desitgin podran consultar el resultat del seu producte mitjançant la sol·licitud personal a l'organització un cop passats quinze dies de la proclamació de resultats i lliurament de premis. Aquests resultats només recullen la puntuació del jurat en els diferents paràmetres de valoració i la seva suma total.

Tretzena.- 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 es compromet a presentar la llonganissa guanyadora 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 és reserva la possibilitat d'altres accions de promoció.

Catorzena. - A efectes d'un millor coneixement dels trets de la Llonganissa com a producte tradicional de Catalunya, la Fundació Oficis de la Carn podrà demanar als concursants que aportin dades sobre la composició de la Llonganissa 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 es reserva el dret de dur a terme una anàlisi de composició de les llonganisses guanyadores. Aquestes dades que seran confidencials, quedaran en poder de la Fundació Oficis de la Carn i serviran com a suport a les seves funcions de foment i difusió del patrimoni gastronòmic del nostre país.

Annexos.

Annex 1. 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 negoci 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 negoci anual o el balanç general anual que no supera els 10 milions EUR*

Annex 2. Característiques, descripció, tipologies i noms de les llonganisses

1. *Llonganissa: característiques generals.*

Embotit assecat i curat amb les següents característiques: de **35 a 60 mm de diàmetre i de llargada variable (de 25 a 60 cm)**, de secció més o menys arrodonida o plana, de pell llisa o rugosa, amb floridura o sense, que en el cas de ser-hi present intervén en el seu procés de maduració, i externament pot donar una tonalitat blanca o lleugerament grisosa. Al tall presenta un aspecte brillant i un color rosat-vermellós intens, que és més fosc com més seca és la peça, amb punts blancs de greix i, de vegades, grans sencers de pebre negre.

S'elabora exclusivament amb carn magra de porc i greixos seleccionats que li aporten untuositat. Es pica i s'amaneix amb sal, pebre negre sencer o mòlt, i altres ingredients i additius autoritzats. Un cop pastada, la carn amb els ingredients, es deixa reposar la massa o s'emboïxa directament en **budell cular o altre budell gruixut de porc** i es lliga a mà. Posteriorment, es sotmesa a una maduració i assecatge durant un període de temps variable.

2. *Tipologies de llonganisses tradicionals elaborades a Catalunya*

- **Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura (que per diferenciar-la anomenarem "tipus Plana de Vic"):** Llonganissa de picat relativament gruixut. No prensada, arrodonida, més tendra. Amb tall d'aspecte brillant i color vermell-rosat. Amb floridura de procés i que és present al moment de la venda.
- **Llonganissa tradicional amb plecs tipus "pagès":** Llonganissa de picat gruixut. Més magra en general. Forma irregular o lleugerament aplanada. Tall d'aspecte brillant i color vermell fosc. Seca però melosa. Generalment amb floridura de procés que pot ser present o no en el moment de la venda.
- **Llonganissa tradicional sense floridura tipus xolís, xorís i altres:** Llonganisses de picat més fi. Generalment molt magres. Prensades amb secció en forma de "8". Tall d'aspecte brillant i color vermell intens. Seca però melosa. Quasi bé sempre sense floridura de procés i que es presenta així al moment de la venda.

3. *Altres noms de les llonganisses*

La gran riquesa del patrimoni català relacionat amb els embotits fa que aquests adoptin diferents noms segons la seva zona d'elaboració. Aquest és també el cas de les llonganisses que, dins les tipologies abans esmentades, poden rebre diferents noms com:

Llonganissa de pagès: nom que se li dona a la llonganissa en diferents àmbits geogràfics i que s'identifica amb una variant de llonganissa igualment allargassada sovint amb formes més rugoses i una secció al tall més irregular que li dona un aspecte més rústic.

Xolís: Embotit assecat i curat de la família de les llonganisses que s'elabora principalment a les comarques del Pallars i l'Alta Ribagorça característic per la seva forma aplanada, la secció en forma de 8 i la pràctica absència de floridura.

Xorís: nom que rep la llonganissa en algunes comarques de Ponent i de l'interior de Tarragona. En cap moment porta pebre vermell.

Languissa: nom que rep la llonganissa a la Vall d'Aran.

Llangonissa: nom que rep la llonganissa a algunes comarques de Lleida i Tarragona.

REGLAMENT DEL JURAT I NORMES DE TAST

5è CONCURS NACIONAL DE LLONGANISSA TRADICIONAL. ANY 2022.

El Jurat del 5è Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional es regeix pel següent Reglament:

1. Des del moment de la convocatòria del concurs, el director de l'Escola de la Carn exercirà les funcions de secretari del Jurat, vetllarà pel bon desenvolupament i aplicació de les bases, i garantirà l'anonimat de les llonganisses presentades a concurs fins al moment en què es faci públic el veredict del jurat, per la qual cosa quedarà sota la seva custòdia la llista on es relaciona el nom dels participants amb el codi assignat.
2. Qualsevol dubte o qüestió que sorgeixi durant les deliberacions o actuacions, hauran de ser resoltes pel jurat per majoria simple.
3. El càrrec de president del Jurat recaurà sobre un Mestre Artesà Carnisser-Cansalader-Xarcuter membre de la Taula de Mestres de la Confraria del Gras i el Magre i que actuarà en representació del Patronat de la Fundació Oficis de la Carn.
4. El jurat es repartirà en una taula única. Els membres de la taula hauran de respondre al perfil definit a la base vuitena. El jurat pot considerar necessari fer una roda prèvia de tast per tal d'unificar els criteris a l'hora de fixar els trets dels diferents paràmetres a avaluar. Les condicions d'aquesta ronda prèvia s'acordarien en el moment de la seva realització.
5. A efectes orientatius i d'ordre a seguir, cada membre del jurat rebrà una Fitxa Descriptiva on descriuran els principals paràmetres a avaluar durant el tast i puntuació màxima que se li pot atorgar a cada un d'ells. Aquesta fitxa s'inclou a l'Annex del Reglament del Jurat. Cada membre del jurat rebrà també un full per anotar les puntuacions per a cada ronda. Aquest full s'haurà de signar una vegada s'hagin completat les puntuacions que s'atorguin a cada llonganissa. No es podrà puntuar amb decimals.
6. Si el nombre de llonganisses presentades a concurs és alt, es farà una preselecció eliminatòria per part del jurat. Per aquesta preselecció es tindran en compte exclusivament atributs d'aspecte i presentació externa. En cas que aquests paràmetres siguin insuficients, i sota criteris del jurat, poden avaluar-se també l'aspecte del tall i l'olor.
7. Es farà una única ronda de tast i que es desenvoluparan de la següent forma: les llonganisses es presentaran al jurat sense envasar i clarament identificades amb el número assignat a cada concursant. La identificació romandrà relacionada amb la llonganissa durant tota la valoració. Posteriorment personal de la Fundació Oficis de la Carn procedirà al seu tall a màquina i ho passarà al jurat per la seva avaluació. Les llonganisses s'encetaran per la part contrària al penjat a uns 5 cm de la punta. El gruix òptim del tall per al tast serà d'uns 2 mm.
8. Durant les avaluacions, i sempre que tots els membres de la taula hi estiguin d'acord, es podran deixar fora del concurs aquelles llonganisses que presentin algun dels defectes següents: encrostat manifest, anelles d'oxidació, forats al centre de la peça, altres petits forats a l'interior del tall, olors anòmals o un excessiu olor a ranci.
9. Cada llonganissa serà tastada per tots els membres del jurat. El resultat per a cada llonganissa serà la suma de les puntuacions que li atorguin cadascun dels membres del jurat d'acord amb els valors assignats a cada paràmetre. Els membres del jurat podran afegir un comentari a la seva avaluació de cada llonganissa. Aquest comentari no tindrà cap repercussió sobre la puntuació final.
10. Les llonganisses guanyadores seran les dues que sumin major puntuació en cada una de les tipologies. En cas d'empat en algun dels dos primers llocs es procedirà a un tast exclusiu per aquestes dues llonganisses emprant els mateixos criteris d'avaluació, resultant guanyadora la llonganissa que hagi obtingut la puntuació més alta.
11. Al final, després de revisats els resultats finals es proclamaran les llonganisses amb més puntuació com a guanyadores amb dret i a premi a la menció específica que se li escaigui. El secretari del jurat aixecarà acta del resultat que serà signada per tots els membres.

FITXA DESCRIPTIVA DELS PARÀMETRES DE TAST DE LLONGANISSES

5è CONCURS NACIONAL DE LLONGANISSA TRADICIONAL

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

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

- La percepció d'olors desagradables i no propis del producte.
- Qualsevol altre defecte que sigui impropis del producte.

Aspecte extern (màxim 5 punts)

Forma (fins 2 punts)	Cilíndrica, més o menys regular per les llonganisses arrodonides amb floridura o "tipus Plana de Vic", plegada pel tipus pagès o aplanada pel Xolís. Allargassades, d'una llargada entre 35-60 cm. Lligades a mà pels dos extrems.
Budell (fins 3 punts)	Sense bosses o separació del budell. Lleugerament rugós, pot estar net o cobert d'una floridura regular de tonalitats blanquinoses o grises (la floridura és sempre present en el "tipus Plana de Vic"). En el cas de les llonganisses sense floridura tipus Xolís el budell ha de ser llis i sense rugositats. Sense àcars. La utilització de budell cular podrà ser considerada com un factor favorable en el moment de la puntuació.

Aspecte intern (el tall) (màxim 10 punts)

Uniformitat del tall i aspecte (fins 3 punts)	Típica secció més arrodonida (més o menys irregular en alguns casos) per les llonganisses "tipus Plana de Vic", o més irregular en alguns casos en el tipus Pagès. En els tipus Xolís o altres la secció pot ser aplanada i en forma de 8. Per a totes tall d'aspecte brillant, no greixós. Fàcil separació de la tripa.
El gra i el lligat (fins 4 punts)	Lligat perfecte, amb bon equilibri entre el magre i el greix amb distribució regular dins la massa. Per les llonganisses "tipus Plana de Vic" i "Pagès" es tindrà en compte la presència del greix tallat a mà. Es consideren defectes eliminatoris la presència de forats o un mal lligat de la massa.
Color (fins 3 punts)	Per al tipus "Plana de Vic" color vermell-rosat i brillant al tall. Per al tipus "Pagès" tall d'aspecte brillant i color vermell possiblement una mica fosc. En ambdues es pot apreciar el greix, i en alguns casos el pebre en gra incorporat. Per al tipus Xolís tall d'aspecte brillant i color vermell intens. Molt magra amb greix molt repartit. Es consideren defectes a penalitzar la presència d'una corona destacable de color més fosc a l'anella externa del tall (encrostat) o altres coloracions estranyes.

L'olor i el sabor (màxim 20 punts)

Olor (fins 6 punts)	Perfum característic agradable. No ha de recordar-nos cap olor o sabor estrany o a carns endarrerides o de porc mascle
Aroma (fins 7 punts)	Típic de carn curada, amb riquesa de matisos formant un tot harmoniós i persistent. No àcid. No hi ha d'haver cap gust a ranci. Es considera defecte eliminatori un gust a ranci o a tripa pronunciat
Condiments (fins 7 punts)	Al punt de sal i amb un punt de pebre. Cap dels dos hauria de ser dominant.

La textura (màxim 15 punts)

La textura	No dura. Melosa en tots els casos, no gomosa ni amb sensació de serradures. S'ha de deixar mastegar amb facilitat i desfer-se a la boca generant una sucositat sostinguda.
-------------------	--

Sensació final (màxim 15 punts)

A la boca es deixa mastegar amb facilitat. Pel que fa al gust i flavor és suau, ric en matisos i harmònic, lleugerament dolç i amb flavor i retrogust persistent. En el tipus Pagès gust més intens. En alguns casos s'hi pot trobar un punt d'àcid que, tot i que no seria desitjable, tampoc se li fa estrany. Punt de sal poc manifest i equilibrat i junt amb el pebre han de proporcionar-li el flavor adequat, i cap d'ells ha de sobresortir. Ha de deixar una sensació en boca agradable de producte curat sense notes estranyes.	
---	--