

6è CONCURS NACIONAL DE LLONGANISSA TRADICIONAL. ANY 2024.

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 sisè concurs nacional per escollir la millor Llonganissa Tradicional de Catalunya d'acord amb les bases que s'exposen a continuació.

Bases

Primera: Condicions generals

El concurs es convoca sota la denominació del producte com a millor Llonganissa Tradicional de Catalunya en cada una de les **dues tipologies descrites a l'Annex 1** d'aquestes bases.

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 veredict del Jurat.

Només pot haver-hi un concursant per la mateixa empresa. Els guanyadors de la cinquena edició en cada una de les tipologies seran convidats a formar part del jurat de tast i no es podran presentar al concurs.

Segona: Condicions i termini d'inscripció

Per participar al concurs cal inscriure's prèviament. Les inscripcions es faran per via telemàtica mitjançant el model de formulari normalitzat. A l'hora d'inscriure les llonganisses **només es podrà fer-ho en una de les tipologies descrites al punt 2 de l'Annex 1**.

El termini de la inscripció finalitza el dijous 2 de maig de 2024 a les 13:00h. No s'admetrà cap llonganissa de la qual no es disposi de la documentació d'inscripció presentada dins del termini establert i correctament complimentada en tots els apartats obligatoris. L'adreça web per la inscripció és <http://www.oficisdelacarn.cat/concursllonganissa/>

Tercera: Condicions i termini de Presentació de les llonganisses

Les llonganisses 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 6 i 7 de maig 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 4 unitats de llonganissa que responguin a les característiques descrites al punt 1 de l'Annex 1 d'aquestes bases**. Cada llonganissa haurà de tenir un pes de 600 g o superior. En el cas que les unitats presentades tinguin un pes inferior caldrà aportar les unitats que arribin al pes equivalent.

Les llonganisses **es presentaran a concurs degudament etiquetades de forma individual**, amb totes les mencions obligatòries correctament 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 de penalització.

L'organització del concurs garanteix la confidencialitat i el secret de les dades del concursants fins el moment de la proclamació de resultats.

Quarts: El Jurat i el tast

Les Llonganisses presentades a concurs seran avaluades en un tast per un Jurat format per mestres xarcuters i experts en embotits i gastronomia i els guanyadors de l'edició anterior. Actuarà com a secretari, amb veu i sense vot, el 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 a la seu de la Fundació Oficis de la Carn el dimecres dia 8 de maig de 2024 a les 10:00h del matí.

A l'hora del tast, totes les llonganisses seran avaluades sota els criteris definits en els diferents apartats de l'Annex 1 i seguint les recomanacions de la Fitxa descriptiva dels paràmetres de tast que acompanya aquestes bases

El jurat, que es regirà per un reglament intern específic, 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.

Cinquena: Els premis: categorització, qualificació i proclamació

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

- Primer premi a la Llonganissa guanyadora del 6è Concurs Nacional de Llonganissa de Catalunya 2024 en la categoria Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura.
- Segon premi a Llonganissa finalista del 6è Concurs Nacional de Llonganissa de Catalunya 2024 en la categoria Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura.
- Primer premi a la Llonganissa guanyadora del 6è Concurs Nacional de Llonganissa de Catalunya 2024 en la categoria Llonganissa tradicional amb plecs i plecs "pagès"
- Segon premi a Llonganissa finalista del 6è Concurs Nacional de Llonganissa de Catalunya 2024 en la categoria Llonganissa tradicional amb plecs i plecs "pagès"

La proclamació pública dels resultats del concurs i l'entrega de diplomes es faran en el transcurs d'un acte que se celebrarà el dijous 9 de maig en lloc i hora que es comunicaran amb la suficient antelació. A l'acte, que anirà acompanyat per un tast de les llonganisses premiades, hi seran convidats tots els participants, membres del jurat, mitjans de comunicació i tots aquells professionals que ho sol·licitin.

L'organització del concurs convocarà, passat un temps, a tots els concursants a una sessió conjunta d'exposició i comentari de resultats. Després d'aquesta sessió els concursants que ho desitgin podran sol·licitar un comentari individualitzat sobre els resultats dels seus productes. Aquests resultats només recullen la puntuació del jurat en els diferents paràmetres de valoració i la seva suma total.

Sisena: Requeriments de presentació comercial i difusió de resultats

Les llonganisses presentades a concurs seran llonganisses comercials. No s'acceptaran a concurs llonganisses que no es puguin trobar als canals habituals de comercialització. Si després de l'entrega del premi es comprova que la llonganissa presentada a concurs no es correspon amb la que es pot trobar habitualment als establiments dels participants, es retirarà el premi atorgat tot fent-ne ressò.

A efectes d'un millor coneixement de la Llonganissa 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 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 llonganisses 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. Característiques, descripció, tipologies i noms de les llonganisses

1. Llonganissa: característiques generals.

Les llonganisses són embotits assecats i curats amb les següents característiques generals: Peces de **35 a 60 mm de diàmetre i de llargada variable (de 25 a 60 cm)**, de secció més o menys arrodonida, amb plecs o aplanada, 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 que externament pot donar una tonalitat blanca o lleugerament grisosa.

Al tall presenta un aspecte brillant i un color rosat-vermellós intens que pot variar segons la tipologia i que en general és més fosc com més seca és la peça. S'hi poden apreciar punts blancs de greix i a vegades grans sencers de pebre negre.

Les llonganisses presentades a concurs seran elaborades **exclusivament amb carns de porc i amb els ingredients autoritzats que els són propis (tots hauran de quedar reflectats 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).

Els ingredients són picats i posteriorment amanits i barrejats. La massa resultant pot deixar-se reposar o ser embotida directament en **budell cular o altre budell gruixut de porc** i lligada a mà. Posteriorment, es sotmesa a una maduració i assecatge durant un període de temps variable. No s'acceptaran llonganisses lligades amb grapes metàl·liques o embotides amb tripes artificials, naturals cosides o reconstruïdes.

2. Tipologies de llonganisses tradicionals elaborades a Catalunya

À **Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura (que per diferenciar-la anomenarem "Tipus Plana de Vic")**: Llonganissa de picat relativament gruixut. No premsada, 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.

À **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.

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:

- À *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.*
- À *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*

FITXA DESCRIPTIVA DELS PARÀMETRES DE TAST DE LLONGANISSES

6è CONCURS NACIONAL DE LLONGANISSA TRADICIONAL. 2024

Per a la valoració de les Llonganisses es tindrán 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.**
- ⚠ **El lligat amb grapes i l'emboït en tripa no naturals de porc**
- ⚠ **Qualsevol altre defecte que sigui impropï del producte.**

LA VISTA

Aspecte extern: Forma, Budell (màxim 5 punts)	Allargassades, d'una llargada entre 35-60 cm. Lligades a mà pels dos extrems. Forma cilíndrica, més o menys regular per les llonganisses arrodonides amb floridura o "típus Plana de Vic". Forma irregular o amb plecs pel "típus pagès". Sense bosses o separació del budell apreciable. Superfície lleugerament rugosa, pot estar neta o coberta d'una floridura regular de tonalitats blanquinoses o grises (<i>la floridura és sempre present en el "típus Plana de Vic" i ocasional en el "típus pagès"</i>). No han d'haver-hi àcars. La utilització de budell cular podrà ser considerada com un factor favorable en el moment de l'avaluació.
Aspecte intern: El tall El gra i el lligat Color (màxim 10 punts)	Típica secció més arrodonida (més o menys irregular en alguns casos) per les llonganisses "típus Plana de Vic", o més irregular en alguns casos en el "típus Pagès". Per totes el tall d'aspecte brillant, no greixós. Fàcil separació de la tripa. Lligat perfecte, amb bon equilibri entre el magre i el greix amb distribució regular dins la massa. Per les llonganisses "típus Plana de Vic" i "Pagès" pot tenir en compte la presència del greix tallat a mà. Es consideren defectes penalitzables la presència de forats o un mal lligat de la massa. Per al "típus Plana de Vic" color vermell-rosat i brillant al tall. Per al "típus 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. 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.

LA BOCA

Olor Aroma Condiments (màxim 20 punts)	Perfum característic agradable. No ha de recordar-nos cap olor o sabor estrany o a carns endarrerides o de porc mascle o de tripa mal netejada. 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 Al punt de sal i amb un punt de pebre. Cap dels dos hauria de ser dominant.
La textura (màxim 15 punts)	No dura. Melosa en tots els casos, no gomosa ni amb sensació de serradures ni de carn crua. S'ha de deixar mastegar amb facilitat i desfer-se a la boca generant una sucositat satisfinguda.

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 "típus 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.