

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 7è Concurs Nacional per escollir les millors Llonganisses Tradicionals de Catalunya d'acord amb les bases que s'exposen a continuació.

Bases del concurs

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'apartat 2 de l'Annex 1** d'aquestes bases.

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 veredict del Jurat.

Només pot haver-hi un concursant per la mateixa empresa en cada una de les tipologies. Els guanyadors de la sisena 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 en el concurs cal 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/concursllonganissa/>

A l'hora d'inscriure les llonganisses caldrà fer-ho **en una** de les tipologies descrites al punt 2 de l'Annex 1.

El termini per fer la inscripció prèvia s'obrirà el dia 6 de març de 2026 i finalitzarà el dijous 9 d'abril de 2026 a les 14:00 h.

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 llonganissa presentada.

No s'admetrà cap llonganissa de la qual no es disposi de la documentació d'inscripció presentada dins del termini establert, i correcta i completament emplenada.

Tercera: Condicions i termini de Presentació de les llonganisses.

Per participar en el tast, cada concursant haurà **d'aportar 3 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.

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 13 i 14 d'abril, 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 s'admetrà cap peça presentada fora d'aquest termini.

Quarta: 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-director del concurs, amb veu i sense vot, un membre del Patronat de la Fundació Oficis 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.

Cinquena: El tast, la proclamació de resultats i l'entrega de premis.

El tast del concurs es durà a terme a l'Espai Gastronòmic del Mercat de la Boqueria, el dimecres dia 15 d'abril de 2026 a les 10:00 h del matí.

A l'hora del tast, totes les llonganisses seran avaluades segons els atributs organolèptics i de qualitat establerts per cada una de les tipologies incloses en el concurs i que es detallen als annexos 1 i 4 d'aquestes bases. El jurat haurà de tastar i decidir sobre totes les llonganisses admeses a concurs i proclamar els resultats d'acord amb el que s'estableix a la base sisena.

En cas que el nombre de llonganisses 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.

La proclamació pública dels resultats del concurs i l'entrega dels premis i diplomes acreditatius als guanyadors es farà el mateix dia de les deliberacions al mateix espai a les 16:00 h, en un acte al que són convidats, i convocats, a assistir tots els concursants i en el que es podran degustar les llonganisses premiades.

Volem recordar que mentre durin les deliberacions del jurat, els concursants que ho desitgin i el públic en general podran seguir visualment el tast gràcies a l'estructura transparent de l'espai, però l'accés a la sala de tast es mantindrà tancat fins el final de les deliberacions i l'obertura dels sobres.

Sisena: Els premis: tipologies i qualificació.

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:

- Primer premi a la Llonganissa guanyadora del 7è Concurs Nacional de Llonganissa de Catalunya 2026 en la categoria Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura tipus "Plana de Vic".
- Segon premi a Llonganissa finalista del 7è Concurs Nacional de Llonganissa de Catalunya 2026 en la categoria Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura tipus "Plana de Vic".
- Primer premi a la Llonganissa guanyadora del 7è Concurs Nacional de Llonganissa de Catalunya 2026 en la categoria Llonganissa tradicional amb plecs tipus "pagès" o altres.
- Segon premi a Llonganissa finalista del 7è Concurs Nacional de Llonganissa de Catalunya 2026 en la categoria Llonganissa tradicional amb plecs tipus "pagès" o altres.

En els diplomes hi figurarà la denominació corresponent al premi rebut, seguida del nom de l'establiment que ha elaborat les llonganisses i de la població de procedència.

L'organització del concurs podrà convocar, 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.

Setena: Requisits de presentació comercial i difusió de resultats del concurs.

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 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.

[TROBAREU ELS ANNEXOS A LES SEGÜENTS PÀGINES]

Organitzat per:

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**



Amb el patrocini de:



Amb el suport de:



**Generalitat
de Catalunya**



GREMICARN
BARCELONA · LLEIDA · TARRAGONA

**carnissers
xarcuters
catalunya**

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 35 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 intervé 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 d'una mida variable, 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 correctament reflectits a l'etiqueta i a la fitxa tècnica adjunta al formulari d'inscripció), 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)**. D'acord amb cada procés d'elaboració, els ingredients són picats i posteriorment amanits i barrejats. La massa resultant pot deixar-se reposar o ser embotida directament en **budell cular o semicular de porc** i lligada a mà. Posteriorment és 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 reconstituïdes.

2. Tipologies de llonganisses tradicionals de Catalunya objecte del concurs.

• Llonganissa tradicional arrodonida i amb floridura "tipus Plana de Vic":

Llonganissa de picat relativament gruixut. No premsada, arrodonida, lleugerament 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-hi 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:

- *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 superi els 10 milions EUR.*

Annex 3. Sobre la presentació de les llonganisses.

Les llonganisses **es presentaran a concurs degudament etiquetades de forma individual**, amb un model d'etiqueta oficial que es correspongui al producte presentat, i que contingui totes les mencions obligatòries correctament expressades i establertes per la normativa vigent específica del producte. Les dades de l'etiqueta hauran de coincidir amb el model de fitxa del producte (inclosa en el 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 dels concursants fins al moment de la proclamació de resultats.

Qualsevol incompliment en les condicions descrites de presentació de les llonganisses o la no presentació d'algun dels documents requerits, o si han estat omplerts de forma incorrecta, o si falta l'etiqueta, serà motiu d'exclusió del concurs. Un model de fitxa tècnica i de full de dades s'inclou en el formulari d'inscripció.

[TROBAREU L'ANNEX 4 A LA SEGÜENT PÀGINA]

Annex 4. Fitxa descriptiva dels paràmetres de tast de les llonganisses del 7è Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional 2026.

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.**
- **El lligat amb grapes i l'embotit en tripa no naturals de porc**
- **Qualsevol altre defecte que sigui impropri del producte.**

LA VISTA

Aspecte extern: Forma, Budell <i>(màxim 5 punts)</i>	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 "tipus Plana de Vic". Forma irregular o amb plecs pel tipus 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 "tipus Plana de Vic" i ocasional en el "tipus 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 <i>(màxim 10 punts)</i>	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. 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 "tipus 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 tipus "Plana de Vic" color vermell-rosat i brillant al tall. Per al tipus "Pagès" tall d'aspecte brillant i color vermell de tonalitat relativament més fosca. En ambdues es pot apreciar el greix tallat a mà o picat, 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 <i>(màxim 20 punts)</i>	Perfum característic agradable. No ha de recordar-nos cap olor o sabor estrany de fermentació incorrecta, 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 <i>(màxim 15 punts)</i>	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 sostinguda que permet alliberar tots els components de l'aroma.
--	--

SENSACIÓ FINAL *(màxim 15 punts)*

Pel que fa al gust i flavor és suau, ric en matisos i harmònic, lleugerament dolç i amb flavor i retro-gust persistent. En el tipus Pagès gust pot ser 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.