

## 4t CONCURS NACIONAL DE BOTIFARRA D'OU

CONVOCAT PER

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

**FEBRER 2019**

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, i a la vegada de vetllar per la qualitat i la millora dels productes carnis tradicionals, i del foment de 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 2019, el quart concurs per escollir la millor Botifarra d'Ou artesana de Catalunya d'acord amb les bases que s'exposen a continuació:

### **BASES**

Primera.- La convocatòria del concurs comprèn dues categories de botifarra d'ou artesana:

- la millor botifarra d'ou artesana tradicional, i
- la millor botifarra d'ou artesana singular amb altres composicions i ingredients diversos. Se l'anomenarà dins la categoria com a "altres botifarres d'ou"

Segona.- El concurs, promogut per la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters i organitzat per la Fundació Oficis de la Carn, és obert a la participació de tots els carnissers i cansaladers xarcuters artesans de Catalunya associats a algun dels Gremis membres de la Federació.

Tercera.- Els participants s'hauran d'inscriure prèviament. En el moment de la inscripció hauran d'acreditar que estan en possessió del carnet d'Artesà Alimentari expedit pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya, i també que estan treballant en una empresa associada. S'acceptaran les inscripcions per aquells de qui el carnet d'artesà estigui en tràmit.

La inscripció al concurs comporta l'acceptació i l'acatament de les seves bases i del veredict del Jurat.

Quarta.- Cada artesà participant a la convocatòria només podrà presentar un sol tipus de botifarra per categoria; un mateix concursant pot presentar-se a les dues categories. Només pot haver-hi un concursant de la mateixa empresa per una mateixa categoria.

Cinquena.- Els artesans participants hauran de garantir mitjançant declaració jurada, que la botifarra d'ou presentada al concurs és d'elaboració pròpia als seus obradors autoritzats, i que la seva composició respon exactament al que es declara a l'etiqueta que les acompanya. Un model de la declaració pot descarregar-se del lloc web [www.gremicarn.cat](http://www.gremicarn.cat).

Sisena.- Les botifarres d'ou presentades a la categoria de millor Botifarra d'Ou tradicional 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 de botifarra d'ou tradicionals de diferents comarques de Catalunya

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. Es valorarà el lligat a mà pels dos extrems.

Setena.- Les botifarres d'ou presentades a la categoria altres Botifarres d'Ou tindran llibertat de composició pel que fa a ingredients carnis o altres. Sempre hauran de contenir ou, com a mínim en un 10% i estar embotides en tripa natural. En qualsevol cas no podran contenir ni colorants ni 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.....).

Vuitena.- Les inscripcions al concurs s'hauran de fer fins les 13 hores del dia 8 de febrer de 2019. Aquestes inscripcions es podran fer de forma presencial o per correu electrònic dirigit a la Fundació Oficis de la Carn i enviant **el model d'inscripció normalitzat i tota la documentació que en ell s'hi estableixi**.

Novena.- Per formalitzar la inscripció cada participant haurà d'aportar **1,5** quilos de botifarres per a cada categoria. Les botifarres hauran de ser presentades a la seu de la Fundació Oficis de la Carn (carrer Consell de Cent, 80. 08015. Barcelona) **durant el dilluns 11 i el dimarts 12 de febrer**, en horaris habituals de les oficines (9:00 a 14:00 i de 15:00 a 18:00) no admetent-se cap botifarra presentada fora d'aquest termini.

Les botifarres s'hauran de presentar refrigerades en envàs segellat de forma individual ja sigui al buit o sense buit. També es poden presentar envasades totes juntes dins una bossa segellada sense buit. L'envàs no haurà de portar cap signe d'identificació. Les botifarres que es presentin sense envasar seran desqualificades.

Juntament amb les botifarres presentades, el participant haurà de presentar la documentació següent:

- El full de dades degudament complimentat
- Un model d'etiqueta 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 número de lot i la data de consum preferent (l'etiqueta no ha d'anar adherida al producte ni a l'envàs).
- La fitxa tècnica del producte.

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 [www.gremicarn.cat](http://www.gremicarn.cat).

Desena.- Un representant de la Fundació Oficis de la Carn, rebrà les botifarres de cada participant amb la corresponent documentació. Un cop comprovada, la documentació serà introduïda en un sobre, que tancarà i li assignarà un codi numèric aleatori de 3 xifres, que serà el mateix que s'assigni individualment a les botifarres que hagi presentat. Les botifarres quedaran emmagatzemades a la cambra frigorífica. Aquest representant serà l'única persona que coneixerà la procedència de cada lot. Amb aquestes dades elaborarà un llistat que serà el que utilitzi el jurat per les seves deliberacions. El jurat per la seva banda, només coneixerà aquest número d'identificació, i en cap moment sabrà l'origen de les botifarres.

La Fundació Oficis de la Carn no es fa responsable dels deterioraments dels envasos o del producte que es puguin produir abans de rebre'l.

Onzena.- Les deliberacions del jurat i el tast final tindran lloc el **dimecres 13 de febrer al matí**, a les 10:00h, a la seu de la Fundació Oficis de la Carn. Els membres del jurat es regiran pel reglament específic del jurat, que s'annexa a aquestes bases. Una vegada efectuat el tast i les deliberacions, s'emetrà el veredictes el mateix dia. En cas que el número de botifarres presentades a concurs per cada categoria sigui alt, el jurat podrà efectuar una preselecció eliminatòria.

Dotzena.- El Jurat del concurs estarà format per 12 membres, entre els quals s'hi inclouran Mestres Artesans Cansaladers-Xarcuters i membres de la Taula de Mestres de la Confraria del Gras i el Magre i, sempre que sigui possible, cuiners de reconegut prestigi, periodistes gastronòmics, tècnics i/o persones acadèmiques relacionades amb el món de la carn o els embotits de reconeguda trajectòria professional. Seran membres nats del jurat els guanyadors de les dues categories de l'edició anterior del concurs, que a més tindran l'honor de fer lliurament dels premis als guanyadors de la present edició. El jurat serà presidit per un Mestre Artesà de la Confraria del Gras i el Magre, i actuarà de secretari, amb veu i sense vot, el Director de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn. El nom dels membres del jurat es mantindrà en secret fins el moment de la proclamació pública dels resultats. La condició de membre del Jurat serà incompatible amb la de concursant. Les decisions del jurat seran inapel·lables.

Tretzena.- El jurat haurà de decidir els guanyadors en cadascuna de les dues categories. Els premis es classificaran per cada categoria en: Primer premi i Segon premi, per al primer i segon



classificats respectivament, i s'atorgaran mencions per al tercer, quart i cinquè classificats. El concurs no podrà quedar desert.

Catorzena.- El jurat podrà atorgar una menció especial a aquella o aquelles botifarres d'ou que responguin a determinats trets específics lligats a un territori o a un receptari tradicional concret.

Quinzena.- Els resultats del concurs i la Botifarra d'Ou guanyadora es proclamaran i es presentaran a la Festa de la Botifarra d'Ou, acte que se celebrarà a Barcelona, **el dijous 21 de febrer**, a la tarda, en hora i lloc a determinar. A l'acte hi seran presents els mitjans de comunicació, els participants, membres del jurat i altres convidats. La Fundació Oficis de la Carn garanteix l'absoluta confidencialitat dels participants que es presentin al concurs i només es faran públiques les dades del guanyador i dels cinc finalistes.

Setzena.- Les Botifarres guanyadores del concurs en les dues categories seran qualificades com la "Millor Botifarra d'Ou artesana tradicional de Catalunya" i la "Millor Botifarra d'Ou artesana singular de Catalunya", seguida de l'any en curs, menció que constarà en el diploma que li serà lliurat durant la festa de la Botifarra d'ou. En el diploma de la Millor Botifarra d'Ou artesana singular de Catalunya també hi constarà la denominació completa de la botifarra amb l'ingredient o ingredients que la caracteritzin. El premi serà atorgat a nom de l'artesà elaborador, fent també menció de l'empresa on treballa.

Dissetena.- 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 botifarra guanyadora en les degustacions que es puguin donar 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.

Divuitena.- La Fundació Oficis de la Carn vol que la celebració del concurs esdevingui també un acte solidari, i per això es sol·licita als participants que a mode d'inscripció aportin 1,5 quilos de botifarres. Una vegada separades les destinades al tast, la resta seran lliurades a entitats benèfiques.

**4rt. CONCURS NACIONAL DE BOTIFARRA D'OU ARTESANA**  
**CONVOCAT PER**  
**LA CONFRARIA DEL GRAS I EL MAGRE I LA FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN**

**REGLAMENT DEL JURAT I NORMES DE TAST**

El Jurat del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana es regeix pel següent Reglament:

1. El Director de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn assumirà les funcions de Secretari del jurat i garantirà l'anonimat de les botifarres 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. En cas d'empat decidirà el vot de qualitat del president.
3. El càrrec de President del Jurat recaurà sobre el representant del Patronat de la Fundació Oficis de la Carn. En les tasques de preparació hi podrà intervenir personal de la Fundació Oficis de la Carn.
4. El jurat es repartirà en quatre taules de tres membres cada una. A cada taula hi haurà com a mínim un Mestre Artesà Carnisser-Cansalader-Xarcuter, i sempre que sigui possible un cuiner o un periodista o crític gastronòmic o un tècnic i/o expert; de no ser possible els membres del jurat seran preferentment Mestres artesans o persones amb reconeguda experiència en els embotits tradicionals. A efectes de coordinació, a cada taula hi haurà un Mestre Artesà membre de la Confraria del Gras i el Magre o del Patronat de la Fundació Oficis de la Carn.
5. Les botifarres concursants seran presentades al jurat fora del seu envàs original només amb la identificació del codi assignat a cada concursant.
6. Si la quantitat de botifarres presentades a cada una de les categories del concurs sobrepassa les 28, es farà una preselecció eliminatòria per part del jurat. Per aquesta preselecció es tindran en compte atributs d'aspecte i presentació externs i aquells altres que puguin comportar motius de desqualificació.
7. Es faran dues rondes de tast, una per cada categoria de Botifarra. El jurat pot dur a terme una posada en comú dels paràmetres a avaluar abans de l'inici del tast. Primer es farà el tast per escollir la millor Botifarra d'Ou Tradicional i, seguidament, el de la millor Botifarra d'Ou singular. Per a cada una se seguirà el mateix procediment.
8. Cadascuna de les rondes es dividirà en dues fases:
  - a. Per a una primera fase, les botifarres presentades a concurs es dividiran aleatòriament en 4 grups iguals de màxim 7 botifarres com a màxim. A cada taula del jurat li correspondrà un d'aquests grups.  
De cada grup s'escolliran les 3 botifarres amb millor puntuació que passaran a la segona ronda. (hi passaran un màxim de 12 botifarres).
  - b. A la segona ronda les 4 taules valoraran la totalitat de les 12 botifarres finalistes, quedant com a guanyadores i finalistes les dues amb millor puntuació. La tercera, quarta i la cinquena tindran dret a menció.



9. Cada membre del jurat rebrà una fitxa de tast per a cada ronda, que haurà de signar una vegada s'hagin completat les puntuacions que s'atorguin a cada botifarra. No es pot puntuar amb decimals.
10. Per a la primera fase de cada ronda de tast, cada taula rebrà una unitat clarament identificada de cada botifarra que els pertoqui. La identificació ha de romandre relacionada amb la botifarra durant tota la valoració. Les botifarres seran presentades de manera simultània per a la seva avaluació. El president de la taula serà qui tallarà les botifarres per al tast i les anirà repartint entre els diferents membres. El gruix òptim del tall per al tast serà de 2-3 cm.
11. Els membres del jurat valoraran els diferents paràmetres de les botifarres segons els criteris i puntuacions dels apartats específics de la Fitxa descriptiva els paràmetres de tast que s'inclou a l'annex d'aquest reglament. Començaran per l'aspecte extern, per passar posteriorment a l'aspecte intern i tast pròpiament dit. Es classificaran per la següent ronda les 3 llonganisses amb millor puntuació per cada taula.
12. En la primera fase de la ronda de tast, la puntuació de cada botifarra serà la suma de les puntuacions que li atorguin cadascun dels membres de la taula, per la qual cosa cada botifarra podrà obtenir un màxim de 300 punts.
13. Un cop efectuat el recompte de punts de la primera ronda, les 12 botifarres millor classificades passaran a la segona ronda. En cas d'empat al dotzè lloc entre varies botifarres, la classificació es decidirà per consens entre els membres del jurat, després d'una avaluació només d'aquestes botifarres.
14. En la segona ronda, tots els membres del jurat tastaran i puntuaran les 12 botifarres finalistes de la mateixa manera que s'ha exposat en la primera ronda. El resultat per a cada botifarra serà la suma de les puntuacions que li atorguin cadascun dels membres del jurat. Per a la suma només es tindran en compte les puntuacions que s'atorguin en aquesta segona ronda, de tal forma que la puntuació final per a cada botifarra que ha passat a la segona ronda serà d'un màxim de 1200 punts.
15. En cas d'empat en algun dels dos primers llocs, el premi es decidirà a favor de la botifarra que hagi obtingut la puntuació més alta a la primera ronda. Si l'empat persistís es per consens entre els membres del jurat, després d'una avaluació només d'aquestes dues botifarres. En cas d'empat en algun dels tres llocs següents els premis poden ser concedits ex-aequo.
16. Al final, després d'efectuada i revisada la suma de cadascuna d'elles, es proclamaran les botifarres amb més puntuació com a guanyadores amb dret a premi. El Secretari del jurat aixecarà acta del resultat.

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

Per ambdues categories 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 ARTESANA TRADICIONAL**

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 de calibre entre 32 i 38 mm, presentada en forma de ferradura. Es valorarà la presència dels fils i el lligat a mà pels dos extrems.	Fins 3 punts
Aspecte general	Brillant, no sec, uniforme, sense arrugues ni regalims de greix.	Fins 3 punts
Color	Uniforme, lleugerament groguenc pàl·lid. Possible motejat lleuger segons ingredients.	Fins 15 punts
Uniformitat en l'embotit	Sense fissures o bosses d'aire apreciables.	Fins 4 punts
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.	Fins 5 punts

#### **Aspecte intern i tast:**

Uniformitat del tall i lligat de la massa	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.	Fins 10 punts
Textura	Lleugerament granelluda, no greixosa ni gomosa.	Fins 10 punts
Melositat i absència de tendrums	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.	Fins 15 punts
Sabor i aroma	Aroma de carn cuïta, més o menys intens segons els ingredients i la cocció. Cal notar el flavor d'ou cuït. Condiments: Al punt de sal i pebre. Equilibri en la presència d'altres condiments o espècies.	Fins 20 punts
Gust residual	Ha de deixar un bon sabor de boca. No sensació de greix. Boca neta. No sensació de rovell d'ou cuït.	Fins 15 punts

**CATEGORIA: ALTRES BOTIFARRES D'OU.**

**PREMI A LA MILLOR BOTIFARRA D'OU ARTESANA 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. Es valorarà la presència dels fils i el lligat a mà pels dos extrems encara que sense format determinat.	Fins 3 punts
Aspecte general	Brillant, no sec, uniforme, sense arrugues ni regalims de greix.	Fins 3 punts
Color	Lleugerament groguenc pà·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 10 punts
Uniformitat en l'embotit	Sense fissures o bosses d'aire apreciables. Sense despreniment de greixos ni a la massa ni als extrems. Ingredients ben repartits, sense acumulacions d'ou coagulat apreciables.	Fins 4 punts

**Aspecte intern i tast:**

Uniformitat del tall i lligat de la massa	Tall net. Gra del picat lleugerament visible, no uniforme. Lligat correcte, sense bosses. Possible identificació dels ingredients de composició. La tripa es desprèn fàcilment.	Fins 10 punts
Textura	Lleugerament granelluda, no greixosa ni gomosa.	Fins 10 punts
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. La presència dels ingredients que la caracteritzin ha d'estar perfectament integrada en el conjunt.	Fins 15 punts
Sabor i aroma	Cal distingir clarament el sabor/flavor de l'ingredient/s característic/s. Harmonia evident entre els diferents ingredients. Al punt de sal.	Fins 20 punts
Gust residual	Ha de deixar un bon sabor de boca. No sensació de greix. Lleuger gust als ingredients que la caracteritzen	Fins 15 punts

Originalitat de la proposta	Es valorarà el conjunt de la proposta que inclourà l'originalitat, la creativitat, el grau d'innovació i qualsevol altre aspecte gastronòmic o relacionat amb l'entorn o territori.	Fins 10 punts
-----------------------------	---	---------------