

7è CONCURS NACIONAL DE BOTIFARRA D'OU

CONVOCAT PER

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

FEBRER 2022

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, de vetllar per la qualitat i la millora dels nostres productes carnis tradicionals, i de l'impuls a 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 2022, el setè concurs per escollir la millor Botifarra d'Ou de Catalunya d'acord amb les bases que s'exposen a continuació:

BASES

Primera.- La convocatòria del concurs comprèn les següents categories:

- millor botifarra d'ou tradicional, i
- "altres botifarres d'ou" on s'hi inclouen aquelles altres botifarres d'ou que poden incloure altres ingredients no propis de la botifarra d'ou tradicional, i que responguin a propostes o combinacions d'aquests ingredients innovadores, singulars i coherents des del punt de vista culinari.
- S'estableix un PREMI ESPECIAL al millor Farcit de Carnaval, com a especialitat tradicional pròpia de les comarques del Pirineu i Pre-Pirineu.

Segona.- El concurs és obert a la participació de tots els petits productors de Catalunya, legalment establerts que es corresponguin a la categoria de micro o petita empresa.

Tercera.- Els participants s'hauran d'inscriure prèviament. En el moment de la inscripció hauran d'acreditar que estan en possessió dels permisos i autoritzacions corresponents i que responen als criteris de micro o petita empresa. La inscripció al concurs comporta l'acceptació i l'acatament de les seves bases i del veredict del Jurat.

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

Cinquena.- Els concursants hauran de garantir mitjançant declaració jurada, que les botifarres presentades al concurs són d'elaboració pròpia als seus obradors autoritzats, i que la seva composició respon exactament al que es declara a l'etiqueta que les acompanya. Aquesta declaració jurada es fa de forma telemàtica a través del formulari d'inscripció que hi ha al web concursbotifarradou.oficisdelacarn.cat

Sisena.- Les botifarres d'ou presentades a la categoria de millor Botifarra d'Ou 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. A l'hora de l'avaluació, el jurat valorarà la forma de ferradura amb la mida tradicional i 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 cap cas podran contenir colorants, 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.....). El jurat valorarà l'equilibri entre els ingredients i la coherència del seu paper i del seu tractament culinari en la recepta i en el resultat final.

Vuitena.- Els embotits presentats a la categoria “millor Farcit de Carnaval” 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 tradicionals de diferents comarques del territori català. En cap cas podran contenir colorants, additius o ingredients tecnològics no habituals que afectin les característiques organolèptiques o suposin una modificació de l'estabilitat o textura del producte.

Novena.- Les inscripcions al concurs s'hauran de fer fins les 13:00 hores del dijous 10 de febrer de 2022. 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.

Desena.- Per formalitzar la inscripció cada participant haurà d'aportar 7 unitats de botifarres del pes establert per la categoria de botifarra d'ou tradicional, i 7 unitats o el pes equivalent en el cas de les altres botifarres. En el cas del farcit de carnaval no hi han limitacions de pes. 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 14 i el dimarts i 15 de febrer de 2022, en horaris habituals de les oficines (9:00 a 14:00h i de 15:00 a 18:00h) no admetent-se cap botifarra presentada fora d'aquest termini.

Les botifarres s'hauran de presentar fredes, en envàs segellat, de forma individual o conjunta, ja sigui al buit, sense buit o en atmosfera protectora. L'envàs no haurà de portar cap signe d'identificació. Les botifarres que es presentin sense refrigerar o sense envasar seran desqualificades. Juntament amb les botifarres presentades, el participant haurà de presentar la documentació següent:

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

Qualsevol incompliment en les formes descrites de presentació de les botifarres i 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 <http://concursbotifarradou.oficisdelacarn.cat/>

Onzena.- Un representant de la Fundació Oficis de la Carn, rebrà les botifarres de cada participant amb la corresponent documentació. En aquest moment es comprovarà l'adequació del producte a les bases i un cop acceptada, 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. Davant de qualsevol dubte o anomalia es consultarà al Secretari del Jurat, que decidirà sobre l'acceptació o no. Les botifarres quedaran emmagatzemades a la cambra frigorífica a temperatura de +2°C. La persona responsable de recepció serà l'única 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.

Dotzena.- Les deliberacions del jurat i el tast final tindran lloc el dimecres 16 de febrer 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.

Tretzena.- 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, 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 tres categories de l'edició 6è Concurs nacional de Botifarra d'Ou Artesana 2021. 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 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.

Catorzena.- El jurat haurà de decidir els guanyadors en cadascuna de les 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. En el cas de la categoria especial de Farcit de Carnaval, s'establirà un primer premi i una menció del jurat als dos primers concursants qualificats respectivament. El concurs no podrà quedar desert.

Quinzena.- Els resultats del concurs i les Botifarres guanyadores es proclamaran i es presentaran dins acte que se celebrarà a Barcelona, el dijous 17 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 dels guanyadors i dels cinc finalistes de cada categoria.

Setzena.- Les Botifarres guanyadores del concurs en les diferents categories seran qualificades com la "Millor Botifarra d'Ou tradicional de Catalunya", la "Millor Botifarra d'Ou singular de Catalunya" i "Millor Farcit de Carnaval de Catalunya", seguit de l'any en curs, menció que constarà en el diploma que li serà lliurat el dia assenyalat. En el 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. Els premis seran atorgats a nom de qui l'ha elaborada, 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.- En el cas de que per raons sanitàries es dictin mesures sobre les reunions o agrupació de persones, l'organització podrà modificar les bases, i si és necessari suspendre la celebració del concurs.

7è. CONCURS NACIONAL DE BOTIFARRA D'OU

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.
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. Per a cada categoria de botifarres es faran dues rondes de tast, una primera ronda de selecció i una segona ronda final. En el cas del Farcit de Carnaval, només hi haurà una única ronda finalista. 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 del millor Farcit de Carnaval, per acabar amb el de la millor Botifarra d'Ou singular.
8. El tast seguirà les etapes següents:
 - a. A la primera ronda, cada taula tastarà 7 botifarres com a màxim, que li seran presentades pel Secretari del Jurat. D'entre les 7 botifarres se n'escolliran les 2 botifarres amb millor puntuació que passaran a la ronda final. (hi passaran un màxim de 8 botifarres).
 - b. A la ronda final les 4 taules valoraran la totalitat de les 8 botifarres finalistes, quedant com a guanyadores i finalistes les dues amb millor puntuació global. La tercera, quarta i a cinquena tindran dret a menció.
9. Cada membre del jurat rebrà una full de resultats per a cada ronda, que haurà d'omplir i signar un cop s'hagin completat les puntuacions que s'atorguin a cada botifarra. No es pot puntuar amb decimals.
10. Per a la primera ronda de tast, cada taula rebrà una unitat clarament identificada de les botifarres que els pertoquin. La identificació ha de romandre relacionada amb cada botifarra durant tota la valoració. 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 de cada un dels apartats específics de la Fitxa d'avaluació del tast que s'inclou a l'annex d'aquest reglament.
12. En la primera 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. Es classificaran per la ronda final les 2 botifarres amb millor puntuació per cada taula. En cas d'empat al vuitè lloc entre dues o més botifarres, la classificació es decidirà per consens entre els membres del jurat, després d'una avaluació només d'aquestes botifarres.

13. Les botifarres que passin a la ronda final seran avaluades per totes les taules amb els mateixos criteris que 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 ronda final, de tal forma que la puntuació per a cada botifarra, en aquesta fase, serà d'un màxim de 1200 punts.
14. 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.
15. Al final, després d'efectuada i revisada la suma de les rondes finals de cada categoria, es proclamaran les botifarres amb més puntuació com a guanyadores amb dret a premi. El Secretari del jurat aixecarà acta del resultat, que serà signada per tots els seus membres.

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 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 II. NOTES SOBRE ELS PARÀMETRES DE LA FITXA D'AVUACIÓ I TAST

Per totes les categories, a més del compliment estricta de totes les condicions descrites a les bases, 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 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 amb el lligat a mà pels dos extrems.	Fins 3 punts
Aspecte general	Brillant, no sec, uniforme, sense arrugues ni regalims de greix. Tripa llisa i transparent.	Fins 3 punts
Color	Uniforme, lleugerament groguenc pà·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 pà·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 5 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 5 punts
Sabor i aroma	Aroma de agradable de carn de porc cuïta, més o menys intens segons els ingredients i la seva proporció, i el tipus de cocció a que han estat sotmesos. Cal notar el flavor d'ou cuït. Condiments: Al punt de sal i pebre. Equilibri en la presència d'altres condiments o espècies.	Fins 25 punts
Gust residual	Ha de deixar un bon sabor de boca. No sensació de greix. Boca neta. No sensació de rovell d'ou cuït. Ganes de repetir.	Fins 25 punts

CATEGORIA: ALTRES BOTIFARRES D'OU.
PREMI A LA 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. 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 4 punts
Color	Lleugerament groguenc pàl·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 5 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 3 punts

Aspecte intern i tast:

Uniformitat del tall i lligat de la massa i textura	Tall net. Gra del picat lleugerament visible, no uniforme. Lligat correcte, sense bosses. Possible identificació dels ingredients de composició. La tripa es desprèn fàcilment. Textura lleugerament granelluda, no greixosa ni gomosa. Poden apreciar-se les textures dels diferents ingredients.	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 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 distingir clarament el sabor/flavor dels ingredient/s que la caracteritzen i que s'aprecii una harmonia i un equilibri entre tots els diferents ingredients. Cal apreciar-hi un tracte culinari correcte que doni coherència al producte. Al punt de sal.	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.	Fins 20 punts
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

CATEGORIA: MILLOR FARCIT (FACIT) DE CARNAVAL

El Farcit de Carnaval és un producte que representa una tradició i una forma de fer i ser d'un territori. És un producte amb una personalitat pròpia. Els membres del jurat ho tindran en compte a l'hora de la valoració, en la que també es tindran en compte els següents paràmetres:

Aspecte extern:

Paràmetres externs i aspecte general	El Farcit (Facit) haurà de ser embotit en estómac, budell cec o bufa de porc de mida i forma variable. Es valorarà el cosit a mà. Si és embotit haurà de ser lligat a mà. L'exterior ha de ser brillant o sec, uniforme, sense regalims de greix. Amb el color i la forma boteruda característics del budell o estómac on s'ha embotit	Fins 15 punts
Uniformitat en l'embotit, despreniment de greixos.	Sense fissures o bosses d'aire apreciables. Sense despreniment de greixos apreciable, ni a la massa ni als extrems..	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 de la massa: Uniforme, groguenc, més o menys pàl·lid. S'hi identifiquen els trossos de cansalada, les panses i la resta d'ingredients. No hi ha bosses d'ou La tripa es desprèn fàcilment.	Fins 10 punts
Textura	Lleugerament granelluda, no greixosa ni gomosa. Cal notar les textures pròpies dels diferents ingredients.	Fins 10 punts
Melositat i absència de tendrums	Mastegada fàcil de la massa que s'ha de desfer a la boca, deixant apreciar els ingredients. No ha de ser especialment seca. L'equilibri entre l'ou i el pa és primordial. Poden apreciar-s'hi trossets de morro i d'orella de porc sempre ben cuits.	Fins 10 punts
Sabor i aroma	Aroma intens procedent de l'equilibri entre les carns, el pa o arròs i la resta d'ingredients sotmesos a la cocció. Cal notar, encara que lleugerament, el flavor d'ou cuit, la dolçor de les panses i la intensitat de la cansalada curada. Condiments: Al punt de sal i pebre. En alguns casos perfumat amb all i julivert.	Fins 25 punts
Gust residual	Tot i ser un producte rústic, ha de deixar un bon sabor de boca. No sensació de greix. Mastegada suau. Boca neta. Contrast dolç-salat agradable. Ha de causar certa sorpresa a qui ho tasti.	Fins 25 punts