

9è CONCURS NACIONAL DE BOTIFARRA D'OU

CONVOCAT PER

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

GENER - FEBRER 2024

La Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn en compliment dels seus objectius de promoció, foment i difusió dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya i de vetllar per la qualitat i millora dels embotits tradicionals, alhora que la de fomentar la innovació i la creativitat en els productes elaborats pels artesans del nostre país, convoquen, dins els actes del Dijous Gras del mes febrer de 2024, la novena edició del concurs per escollir les millors Botifarres d'Ou de Catalunya d'acord amb les bases que s'exposen a continuació:

BASES DEL CONCURS

Primera. Convocatòria

El concurs es convoca per atorgar el premi a la millor BOTIFARRA D'OU en cada una de les dues categories següents:

- Millor Botifarra d'Ou Tradicional de Catalunya,
- "Altres botifarres d'ou" - "Millor Botifarra d'Ou Singular de Catalunya

Les botifarres hauran de respondre a la descripció i característiques citades als ANNEXOS 1 i 2.

Segona. Participants

El concurs és obert a la participació de tots els professionals que treballen a les cansaladeries, xarcuteries o petits establiments de Catalunya que disposin de les corresponents autoritzacions o registres per l'elaboració de productes carnis, que responguin als criteris de microempresa o petita empresa establerts per la normativa vigent (*veure Annex 3*). La participació en aquest concurs no requereix cap quota d'inscripció i comporta l'acceptació, el compliment de les seves bases i l'acatament del veredicte del Jurat

Tercera. Inscripció

Per participar al concurs caldrà inscriure's prèviament. Les inscripcions es faran per via telemàtica mitjançant el model de formulari normalitzat inclòs al lloc web oficisdelaCarn.cat/concursbotifarradou

El formulari, a més de les dades que identifiquen al concursant i l'empresa, contindrà també un model fitxa tècnica del producte a presentar a complimentar per cada tipus de botifarra presentada, i una declaració jurada conforme les botifarres presentades al concurs són d'elaboració pròpia als seus obradors autoritzats, i que la seva composició respon exactament al que es declara al formulari d'inscripció i a l'etiqueta que les acompanya.

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

El termini per realitzar la inscripció prèvia finalitzarà el dijous 25 de gener a les 14:00h.

Quarta. Presentació de les botifarres

No s'admetrà cap botifarra de la que no es disposi la inscripció prèvia correctament complimentada i presentada dins del termini establert.

A l'hora de formalitzar la participació al concurs, cada participant haurà d'aportar les següents quantitats de botifarres:

- Botifarra d'Ou Tradicional: una mostra de 6 unitats d'entre 150 i 200 g
- En el cas de les "Altres botifarres"- "botifarres singulars": una mostra de 6 unitats (peces senceres) d'un pes mínim d'uns 150 g. En aquest cas si el pes és superior hauran de presentar un mínim de 3 peces amb un pes conjunt entre 800 g i 1 quilo.

Totes les botifarres hauran de respondre a la composició, forma i condicions de presentació que es detallen a l'Annex 2.

Les botifarres 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 **29 i 30 de gener, en horari de 9:00 a 13:30h i de 15:30 a 17:00h**, no admetent-se cap peça presentada fora d'aquest termini.

Cinquena. Condicions de recepció de les botifarres

En el moment de la recepció els representants de la Fundació Oficis de la Carn verificaran que es disposa de tota la documentació requerida per a cada botifarra i **que aquestes compleixen les condicions establertes a la base 4a i a l'Annex 2.**

Les dades dels formularis d'inscripció es revisaran per comprovar que continguin totes les dades sol·licitades, i que les etiquetes **incloguin totes les mencions obligatòries complimentades tal com requereix la normativa vigent.** Les dades de les etiquetes han de ser coincidents amb les del formulari d'inscripció.

Un formulari incomplet o un etiquetatge incorrecte seran motiu d'exclusió del concurs.

En aquest moment les botifarres podran ser fotografiades per deixar constància del seu aspecte al moment de l'arribada. En els casos que ho requereixin podran ser objectes de mesura de la temperatura per garantir que s'han conservat correctament.

Si tot és correcte les botifarres s'identificaran amb un número-codi aleatori que coincidirà amb la identificació del sobre on quedarà dipositada la documentació d'inscripció i les etiquetes. El sobre romandrà tancat fins després del veredict del jurat. Les botifarres quedaran emmagatzemades a les instal·lacions de l'Escola de la Carn en condicions de refrigeració adequades per aquest tipus de productes. El secretari del jurat garanteix la total confidencialitat de les dades proporcionades i l'anonimat de les botifarres fins a l'obertura dels sobres.

Sisena. El jurat de tast

Les Botifarres presentades a concurs seran avaluades en un tast per un Jurat format per mestres xarcuters, cuiners i experts en embotits i gastronomia. D'aquest jurat també en formaran part els guanyadors de les categories de l'edició anterior del concurs. Actuarà com a secretari del jurat, amb veu i sense vot, un membre del Patronat de la Fundació Oficis de la Carn que també farà les funcions de 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.

Setena. El tast.

A l'hora del tast totes les botifarres seran avaluades segons els atributs organolèptics i de qualitat establerts per cada una de les categories incloses al concurs i que es detallen a l'Annex 4 d'aquestes bases.

El jurat haurà de tastar i decidir sobre totes les botifarres admeses a concurs i proclamar els resultats d'acord amb el que s'estableix a la base vuitena.

En cas que el número de botifarres 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.

Les deliberacions del jurat i el tast final tindran lloc el dimecres 31 de gener a la seu de la Fundació Oficis de la Carn.

Vuitena. Categorització i qualificació dels premis

El jurat haurà de decidir els guanyadors en cadascuna de les categories. Els premis es classificaran per cada categoria en:

- Primer premi: "Millor Botifarra d'Ou tradicional de Catalunya",
- Segon premi: "Millor Botifarra d'Ou tradicional de Catalunya",
- Mencions del Jurat a les botifarres classificades en tercer, quart i cinquè lloc en el concurs de millor Botifarra d'Ou Tradicional de Catalunya.
- Primer premi: "Millor Botifarra d'Ou singular de Catalunya",
- Segon premi: "Millor Botifarra d'Ou singular de Catalunya",
- Mencions del Jurat a les botifarres classificades en tercer, quart i cinquè lloc en el concurs de millor Botifarra d'Ou Singular de Catalunya.

Les botifarres guanyadores rebran com a premi un distintiu i un diploma acreditatiu amb les mencions corresponents a cada categoria. En cas del 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. També hi constaran el nom del professional que l'ha elaborada, fent també menció al nom comercial de l'empresa on treballa i la població de procedència.

Novena. Proclamació pública dels resultats i lliurament de premis.

La proclamació pública dels resultats del concurs i el lliurament dels diplomes acreditatius es farà el dissabte dia 3 de febrer de 2024 a les 21:00h, en un acte previ al sopar que se celebrarà a l'hotel InterContinental Barcelona ubicat a l'Avinguda de Rius i Taulet, 3, de Barcelona.

Desena. Requeriments de presentació comercial

Les botifarres presentades a concurs seran botifarres comercials. No s'hi acceptaran botifarres que no es puguin trobar als canals habituals de comercialització, com a mínim durant les èpoques de Carnaval. Si després de concessió del premi es comprova que la botifarra presentada a concurs no es correspon amb la que es pot trobar habitualment als establiments dels participants, es retirarà el premi atorgat fent-ne públicament ressò.

A efectes d'un millor coneixement de la Botifarra d'Ou 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 via formulari d'inscripció o posteriorment per mitjans electrònics.

Onzena. Difusió dels resultats del concurs

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 la Fundació es compromet a presentar les botifarres 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.

Organitzen:

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**



Amb el suport de:

**carnissers
xarcuters
catalunya**

ANNEXOS.

ANNEX 1.

DESCRIPCIÓ GENÈRICA DE LES BOTIFARRES D'OU

- **Botifarra d'Ou tradicional**, inclou totes aquelles botifarres d'ou hereves de la tradició cansaladera catalana referenciades al catàleg de Productes de la Terra editat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya o en els receptaris tradicionals d'aquestes botifarres i que sàviament foren recuperades per a les festes dels Carnestoltes (ja des del s. XVII), i sobre tot lligades a les menges del dijous llarder o Gras.
- **"Altres botifarres d'ou"- "Millor botifarra d'ou singular de Catalunya"**, on s'hi inclouen aquelles altres botifarres d'ou que poden incloure ingredients no propis de la botifarra d'ou tradicional la combinació dels quals fa de cada botifarra una proposta singular, innovadora i coherent des del punt de vista culinari.

ANNEX 2.

CARACTERÍSTIQUES DE COMPOSICIÓ I PRESENTACIÓ DE LES BOTIFARRES

*Les botifarres d'Ou presentades a concurs **HAURAN DE RESPONDRE OBLIGATÒRIAMENT** a les característiques de composició i format següents:*

Categoria "Millor Botifarra d'Ou Tradicional": les botifarres hauran d'estar elaborades només amb carns de porc, ous, sal, pebre o altres espècies naturals. No podran contenir cap tipus d'aroma, natural o artificial, colorant ni additiu o ingredient tecnològic afegit intencionadament i amb efectes tecnològics sobre el producte. La botifarra haurà de ser embotida en tripa natural de porc de calibre entre 32 i 38 mm, presentada en forma de ferradura lligada a mà pels dos extrems, i amb un pes per unitat d'entre 150g i 200g aspectes tots ells que el jurat tindrà en compte a l'hora de l'avaluació i que poden ser considerats excloents, si s'escau, en una preselecció tal com ho preveu la base setena.

Categoria "altres botifarres" - Millor Botifarra d'Ou Singular: Les botifarres d'aquesta categoria tindran llibertat de composició pel que fa a ingredients carnis o altres. Sempre hauran de contenir un mínim de 10% d'ou i estar embotides en tripa natural. En cap cas podran contenir colorants, additius o ingredients tecnològics 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 la paraula ou i 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 el seu equilibri en la recepta i en el resultat final; també la coherència i tractament culinari. Es recorda que l'etiqueta ha d'expressar correctament el nom del producte i els percentatges dels ingredients que caracteritzen les botifarres.

Nota d'aclariment: En l'elaboració de botifarres d'ou està permesa la utilització d'ou pasteuritzat (en cas de aquest ou porti algun additiu, no serà motiu d'exclusió sempre que això es manifesti clarament a l'etiqueta o fitxa tècnica)

SOBRE LA PRESENTACIÓ DE LES BOTIFARRES

Les botifarres hauran d'arribar fredes en el moment de la seva presentació, sempre envasades de forma individual o conjunta en envàs tancat. L'envasament de preferència és en atmosfera protectora. Es recomana no envasar-les al buit i no s'acceptaran botifarres envasades en bossa retràctil.

L'envàs no haurà de portar cap signe d'identificació ni etiqueta adherida.

Les botifarres que es presentin sense refrigerar o en envàs obert seran desqualificades.

Juntament amb les botifarres presentades el participant haurà de presentar un model d'etiqueta oficial que es correspongui al producte presentat, i que contingui totes les mencions obligatòries correctament expressades que estableix la normativa vigent per al producte (hi han de constar de forma obligatòria, entre altres, el % d'ou i la data de consum preferent).

L'etiqueta no ha d'anar adherida ni al producte ni a l'envàs (només ha d'acompanyar les botifarres en el moment del seu lliurament).

Les dades de l'etiqueta han de coincidir amb les dades expressades a la fitxa tècnica que s'ha complimentat conjuntament al formulari d'inscripció.

Qualsevol incompliment en les condicions descrites de presentació de les botifarres o la no presentació d'algun dels documents requerits i/o, en el seu ca, complimentats de forma incorrecta, serà motiu d'exclusió. Un model de fitxa tècnica i de full de dades s'inclou al formulari d'inscripció

ANNEX 3.

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

Per totes les categories, a més del compliment estricte 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 o les botifarres sense lligar.
- La presència d'additius o ingredients no autoritzats.

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 estarà embotida en tripa natural de porc de calibre entre 32 i 38 mm, i es presentarà en forma de ferradura i lligada a mà. | |
| Aspecte general Uniformitat en l'embotit | El seu aspecte ha de ser brillant, no sec, uniforme, sense arrugues ni regalims de greix. Tripa llisa i transparent. Sense fissures o bosses d'aire apreciables. | Fins 15 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. | |
| Color | Uniforme, lleugerament groguenc, pà·lid. Possible motejat molt lleuger segons ingredients. | Fins 15 punts |

Aspecte intern

| | | |
|--|--|---------------------|
| Uniformitat del tall i lligat de la massa. Color Textura | Tall net. Lligat correcte sense bosses ni engrunes. Possible identificació dels grans de picat dels ingredients carnis. La tripa es desprèn fàcilment. Color uniforme en tot el tall, groguenc més o menys pà·lid. Textura lleugerament granelluda, no greixosa ni gomosa. | Fins 10 punts |
|--|--|---------------------|

A la boca

| | | |
|----------------------------------|--|---------------------|
| Melositat i absència de tendrums | Mossegada fàcil que s'ha de desfer a la boca. No sensació de xiclet ni que s'enganxi a les dents. Sense presència de tendrums. Melosa no excessivament seca. | Fins 10 punts |
| Sabor i aroma | Aroma delicat de carn de porc cuïta, més o menys intens segons els ingredients, la seva proporció i el tipus de cocció a que han estat sotmesos. No ha de donar sensació de botifarra del perol. Cal notar el flavor d'ou cuït. Condiments: Al punt de sal i pebre en equilibri amb 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 - 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. Lligada a mà pels dos extrems encara que sense format determinat. | Fins 15 punts |
| Aspecte general | Aspecte brillant, no eixut, uniforme, sense arrugues ni regalims de greix. | |
| Uniformitat en l'embotit | No ha de presentar fissures o bosses d'aire apreciables. Sense despreniment de greixos ni a la massa ni als extrems. Sense acumulacions d'ou coagulat apreciables. | |
| Color | 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. | |

Aspecte intern i tast:

| | | |
|--|---|---------------------|
| Uniformitat del tall i lligat de la massa Textura | Tall net. Gra del picat lleugerament visible, no uniforme. Lligat correcte, sense bosses. La tripa es desprèn fàcilment. Possible identificació dels ingredients de composició. Textura lleugerament granelluda, no greixosa ni gomosa. Poden apreciar-se les textures dels diferents ingredients. | Fins 10 punts |
|--|---|---------------------|

A la boca

| | | |
|-----------------------|---|---------------------|
| 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. Ganes de repetir. | Fins 20 punts |

Originalitat

| | | |
|--|--|---------------------|
| 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 |
|--|--|---------------------|

Organitzen:

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**



Amb el suport de:

**carnissers
xarcuters
catalunya**

