



FIRA SANT ERMENGOL 2023 29è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

L'Ajuntament de La Seu d'Urgell i la Fira de Formatges Artesans del Pirineu, convoquen el Concurs de Formatges Artesans del Pirineu.

Lloc

Pista polivalent - Fira del Formatge

Data i hora

Dissabte 14 d'octubre 2023, de 10:00h a 13:00h

Organització

Ajuntament de la Seu d'Urgell. Plaça dels Oms, 1. 25700 La Seu d'Urgell

Telèfon: 973 350 010

Contacte: Àrea de Promoció Econòmica

E-mail: promocio@aj-laseu.cat

REGLAMENT DEL CONCURS

Participació

Podran participar al concurs tots aquells **formatges artesans de producció pròpia elaborats en qualsevol territori del Pirineu**, convenientment identificats i que puguin classificar-se en alguna de les seccions d'aquest concurs.

Podran participar-hi aquells formatges que es comercialitzin habitualment durant l'any i/o estacionalment.

Per a l'edició del Concurs de Formatges de l'any 2023, cada elaborador podrà presentar a les diferents categories del concurs com a màxim una referència de formatge de diferent tipologia.

Inscripció

Enguany i per agilitzar el procés de recepció de formatges el divendres 14 d'octubre, només s'acceptaran els formatges que hagin estat inscrits individualment i per via telemàtica. S'haurà d'omplir el formulari d'inscripció i adjuntar la seva fitxa tècnica. Les inscripcions estaran obertes fins el dimarts 10 d'octubre a les 20h. El sistema no acceptarà cap inscripció que no estigui completament complimentada i/o s'envii després de la data esmentada.

És requisit indispensable la fitxa tècnica de cada formatge presentat al concurs.

Categories del concurs

D'acord amb la informació aportada pel productor a la fitxa d'inscripció, juntament amb la fitxa tècnica, i sota el criteri de l'organització, els formatges presentats concursaran en una de les següents categories:

1. **logurts i llets fermentades**
2. **Matons, recuits i brossats**
3. **Formatges frescos**
4. **Formatges llet de vaca, quallada enzimàtica (pasta dura)**
5. **Formatges llet de vaca, quallada àcida**
6. **Formatges llet de vaca, pasta tova**
7. **Formatges llet de cabra, quallada enzimàtica (pasta dura)**
8. **Formatges llet de cabra, quallada àcida**
9. **Formatges llet de cabra, pasta tova**



FIRA SANT ERMENGOL 2023 29è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

10. **Formatges llet d'ovella, quallada enzimàtica (pasta dura)**
11. **Formatges llet d'ovella, quallada àcida**
12. **Formatges llet d'ovella, pasta tova**
13. **Formatges de pasta cuïta o semicuïta**
14. **Formatges blaus**
15. **Formatges amb condiments**

Tots aquells formatges que, a part dels ingredients propis del formatge (llet, quall), incorporin altres productes en la seva elaboració, que aportin matisos de gust i singularitat al formatge. Formarien part d'aquesta categoria els formatges condimentats amb els següents ingredients (entre d'altres):

- Pebre (vermell dolç o picant, pebre mòlt o en gra...)
- Cítrics, fruites (deshidratades o confitades) o hortalisses
- Oli
- Espècies (Cúrcuma, comí, clau, curri... i altres espècies en pols)
- Brises de vi
- Fulles d'alguna planta o flors (coriandre, julivert, menta, alfàbrega...)
- Fruits secs
- Bolets (ceps, tòfona...)
- Pastes fetes de fruites, hortalisses o confitures.

Els formatges que incorporin cendra durant la seva elaboració no es consideraran dins d'aquesta categoria.

El jurat valorarà amb especial atenció les característiques organolèptiques dels formatges condimentats i el bon maridatge resultant de la incorporació del condiment.

16. **Tupí o Gaztazarra**

Recepció dels formatges

La recepció dels formatges concursants es podrà realitzar de dos formes diferents:

- 1) **Missatgeria.** Els formatges es podran enviar per missatgeria. Hauran d'arribar a l'Ajuntament de la Seu el dia 11 d'octubre, adjuntant la butlleta d'inscripció i la fitxa tècnica. L'adreça i persona de contacte són les següents:

Att. Àrea de Promoció Econòmica
Ajuntament de La Seu d'Urgell
Plaça dels Oms, 1
25700 La Seu d'Urgell (Lleida)

- 2) **Presencial.** Els formatges concursants es podran portar personalment a la Pista Polivalent – Fira del Formatges, en els següents horaris:
 - Participants amb estand a la Fira: només podran entregar els formatges el **divendres 13 d'octubre de 16.30 a 19.00h**
 - Resta de participants: **divendres 13 d'octubre de 16.30h a 19.00h i/o el dissabte 14 d'octubre, de 8.30 a 09:30h**



FIRA SANT ERMENGOL 2023 29è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

Per cada formatge inscrit es lliurarà una peça sencera si és més gran de 2 quilos, o bé 2 peces senceres si és inferior a 2 quilos. Les peces senceres lliurades per al concurs no podran portar marques d'haver estat calades.

L'organització procedirà a la seva posterior codificació, anonimat i preparació pel correcte servei als membres del jurat.

Els formatges seran recepcionats i emmagatzemats, en un espai adequat a tal fi, a les instal·lacions del pavelló on se celebra el Concurs de Formatges Artesans del Pirineu.

Nota Important:

No s'acceptarà l'entrega de cap formatge que no hagi estat inscrit abans del 10 d'octubre.

Per poder garantir el correcte desenvolupament del concurs, a partir de les 09:30h del dissabte no s'acceptarà l'entrega de cap formatge al concurs.

Article 1

El Concurs de Formatges Artesans del Pirineu se celebra en el marc de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu de la Fira de Sant Ermengol, a la Seu d'Urgell i té l'objectiu de valorar sensorialment els formatges presentats. La presentació dels formatges a tastar en el concurs garantirà el complet anonimat de l'origen i de l'elaborador.

Article 2

Criteri geogràfic d'admissió a la Fira de Formatges Artesans del Pirineus:

L'àmbit geogràfic general de participació a la fira de formatges artesans estarà conformat pel conjunt de serralades que s'estenen des del Mar Mediterrani (Cap de Creus) a l'est, fins al mar Cantàbric (golf de Biscaia) a l'oest; i al sud tenen la depressió de l'Ebre, i al nord la de la Garona.

Territorialment, ocupen la zona nord de Catalunya, l'Aragó, Navarra i Euskadi i la zona sud del País Basc del Nord i de l'Occitània (Bearn, la Gascunya, i Llenguadoc); l'oest i sud de la Catalunya Nord; i la totalitat d'Andorra. La frontera entre França i Espanya també ressegueix aproximadament els Pirineus; el País Basc i Catalunya, als extrems oest i est respectivament, són a cavall de la serralada.

Emmarcats els criteris geogràfics de la Fira de Formatges Artesans del Pirineus, s'acceptarà i es fixarà com a excepció la presència d'una formatgeria de cada comarca del Prepirineu català (Noguera, Solsonès, Lluçanès i Osona) fent valer la seva presència històrica a la fira.

Article 3

L'organització del concurs recaurà en un comitè especial, un president i un secretari nomenats a tal efecte per l'Ajuntament de la Seu d'Urgell i l'organització de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu.

Article 4

Són funcions de l'organització preparar el reglament i característiques del concurs, nomenar el jurat i els seus membres per cada categoria del concurs, supervisar i acreditar les inscripcions, concedir els premis, vetllar pel correcte funcionament del concurs, rebre les preinscripcions, inscripcions, així com les peces de formatge participants en el concurs, organitzar i executar les accions del concurs i ajudar als membres del jurat en tot allò que sigui necessari per al seu bon funcionament.



FIRA SANT ERMENGOL 2023 29è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

Article 5

Cap persona vinculada a l'organització del concurs ni a l'elaboració de formatges participants formarà part dels jurats i viceversa.

Article 6

L'organització escollirà i convidarà als membres dels jurats entre persones qualificades professionalment i/o amb àmplia experiència en el món gastronòmic, especialment en el coneixement dels formatges. Es convidaran aquelles organitzacions professionals representatives dels sectors agropecuari, agroindustrial i gastronòmic-culinari, tant públiques com privades.

Article 7

Cada jurat estarà integrat, com a mínim, per tres membres i un president. El nombre definitiu de membres del jurat dependrà del nombre de formatges a concursar.

Article 8

Per constituir **una categoria** s'hauran de presentar un **mínim de 5 formatges**. En cas contrari, l'organització es reserva el dret d'anul·lar alguna categoria i premi o integrar-la en una altra.

Article 9

A partir de 20 formatges per categoria, l'organització desdoblarà la taula de jurat per agilitzar i garantir la plenitud d'aptituds d'aquest.

Article 10

El desenvolupament del tast es farà de la següent manera:

- Fase d'anàlisi visual: es valorarà l'aparença exterior i interior, amb puntuacions del 0 al 5. La fase visual es farà presentant els formatges al jurat per part del responsable de l'organització de cada categoria.
- Fase d'anàlisi olfactiv i gustatiu: es valorarà l'olor, el *bouquet* (aroma i gust), textura i impressió global, amb puntuacions de 0 a 5.

El codi utilitzat per a cada formatge serà el mateix en la fase visual que l'olfactiva – gustativa. Els paràmetres a puntuar estaran en una única fitxa de tast, que serà signada pel president de la taula i entregada als responsables de l'organització per a cada categoria.

Article 11

Els membres dels jurats repetiran el tast tantes vegades com considerin necessari. El nivell de valoració de cada apartat i el total serà decidit per l'organització, així com el model de fitxa de valoració.

Article 12

Els jurats comunicaran els premis a l'organització i aquesta procedirà a la seva entrega. Cada categoria, formada com a mínim per cinc formatges, tindrà opció a rebre els tres premis, catalogats com:

1r premi: Diploma de Medalla d'Or

2n premi: Diploma de Medalla de Plata

3r premi: Diploma de Medalla de Bronze



FIRA SANT ERMENGOL 2023 29è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

Article 13

És obligació del Jurat escollir el primer premi de cadascuna de les categories, podent-se declarar desert, en cas que sigui plenament justificat algun dels altres premis. Tanmateix, podran haver-hi premis ex aequo per a formatges premiats amb igual puntuació, si els membres del jurat així ho consideren.

Article 14

Els **premis** es faran públics el mateix **dissabte 14 d'octubre** a l'escenari situat a l'avinguda del Camí Ral de Cerdanya davant del Palau d'esports a partir de les **13:30 hores**, i formarà part dels actes programats amb motiu de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu.

Els primers premis, o medalles d'or de cada categoria, **sempre i quan siguin presents com a expositors a la Fira**, rebran un premi en metàl·lic de **300€** i etiquetes adhesives identificatives de la menció.

Article 15

Els formatges guanyadors en les diverses categories, amb els noms comercials corresponents, podran utilitzar lliurement la informació del premi concedit en les seves etiquetes i material de divulgació i propagandístic.

Article 16

Totes les persones físiques o jurídiques que presentin formatges a concurs s'obliguen a complir totes les condicions recollides en aquest reglament. Les decisions de l'organització tenen caràcter d'inel·ligibles.

Article 17

L'Organització es reserva el dret de desqualificar aquells formatges que no compleixin les bases d'aquest Reglament o aquells que presentin dades que no s'ajusten a la realitat.

Article 18

Aquelles qüestions no previstes en el present reglament i que es derivin de la seva aplicació, les resoldrà el secretari del jurat, una vegada escoltats els membres del jurat i la comissió organitzadora.