



FIRA DE SANT ERMENGOL 2026 32è 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

Centre Cívic El Passeig, La Seu d'Urgell

Data i hora

Dissabte 17 d'octubre 2026, de 10:00h a 12:30h

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: firmasantermengol@laseu.cat / esdeveniments@laseu.cat

REGLAMENT DEL CONCURS

1) 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.

Cada productor podrà presentar com a màxim un formatge per cada categoria.

2) Inscripció

La inscripció es realitzarà de forma telemàtica en la web de l'Ajuntament de La Seu d'Urgell www.laseu.cat. Cada formatge inscrit al concurs necessitarà una **butlleta d'inscripció telemàtica**, on també s'inclourà la seva fitxa tècnica i etiqueta.

Les inscripcions s'hauran de realitzar **abans de les 20h del 11 d'octubre** en el link indicat amb anterioritat.

No s'acceptarà al concurs cap formatge que no hagi realitzat la inscripció telemàtica prèvia.

3) 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.** Productes lactis fermentats elaborats amb llet de vaca, cabra, ovella o búfala.
- 2. Matons, recuits i bossats.** Productes lactis frescos elaborats amb llet de vaca, cabra, ovella o búfala obtinguts mitjançant coagulació enzimàtica, precipitació amb sals o escalfament, no madurats ni fermentats i sense sal.



FIRA DE SANT ERMENGOL 2026 32è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

3. **Formatges frescos.** Formatges elaborats amb llet de vaca, cabra, ovella o búfala de coagulació enzimàtica o àcida, sense maduració.
4. **Formatges llet de vaca i/o búfala, quallada enzimàtica (pasta dura).** Formatges elaborats amb llet de vaca i/o búfala de coagulació enzimàtica de pasta premsada i madurats.
5. **Formatges llet de vaca i/o búfala, quallada àcida.** Formatges elaborats amb llet de vaca i/o búfala de coagulació predominantment làctica.
6. **Formatges llet de vaca, pasta tova.** Formatges elaborats amb llet de vaca i/o búfala de coagulació mixta o enzimàtica, de pasta tova amb pell florida o rentada.
7. **Formatges llet de cabra, quallada enzimàtica (pasta dura).** Formatges elaborats amb llet de cabra de coagulació enzimàtica de pasta premsada i madurats.
8. **Formatges llet de cabra, quallada àcida.** Formatges elaborats amb llet de cabra de coagulació predominantment làctica.
9. **Formatges llet de cabra, pasta tova.** Formatges elaborats amb llet de cabra de coagulació mixta o enzimàtica, de pasta tova amb pell florida o rentada.
10. **Formatges llet d'ovella, quallada enzimàtica (pasta dura).** Formatges elaborats amb llet d'ovella de coagulació enzimàtica de pasta premsada i madurats.
11. **Formatges llet d'ovella, quallada àcida.** Formatges elaborats amb llet d'ovella de coagulació predominantment làctica.
12. **Formatges llet d'ovella, pasta tova.** Formatges elaborats amb llet d'ovella de coagulació mixta o enzimàtica, de pasta tova amb pell florida o rentada.
13. **Formatges de pasta cuïta o semicuiïta.** Formatges elaborats amb llet de vaca, búfala, cabra, ovella o la mescla d'elles, de coagulació enzimàtica amb escalfament de la quallada per sobre dels 45°C, de pasta premsada i madurats.
14. **Formatges blaus.** Formatges elaborats amb llet de vaca, búfala, cabra, ovella o la mescla d'elles, de coagulació enzimàtica amb fongs a l'interior.
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.** Crema de formatge macerada amb algun líquid: aiguardent, cervesa, vi dolç o d'altres.



FIRA DE SANT ERMENGOL 2026 32è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

4) **Recepció dels formatges**

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

1. **Missatgeria.** Els formatges es podran enviar per missatgeria i hauran d'arribar a l'Ajuntament de la Seu el divendres 16 d'octubre. A l'exterior de la caixa hi ha de constar, de manera ben visible, el nom de la formatgeria, i a l'interior, s'ha d'indicar clarament a quina categoria pertany cada formatge.
L'adreça i persona de contacte són les següents:

Att. Àrea d'esdeveniments (Formatge concurs)
Ajuntament de La Seu d'Urgell
Plaça de les monges, baixos 2
25700 La Seu d'Urgell (Lleida)

2. **Presencial.** Els formatges concursants es podran portar personalment al Centre Cívic EL Passeig, en els següents horaris:

- Participants amb estand a la Fira: només podran entregar els formatges el **divendres 16 d'octubre de 16.30 a 19.00h**
- Resta de participants: **divendres 16 d'octubre de 16.30h a 19.00h i/o el dissabte 17 d'octubre, de 8.30 a 09:30h**

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. Per formatges amb un pes inferior a 150g, es lliuraran mínim 4 peces. 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 de la 2a planta del Centre Cívic, 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 de l'11 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.



FIRA DE SANT ERMENGOL 2026 32è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

5) Normativa del 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 com a objectiu principal dur a terme la valoració sensorial objectiva dels formatges presentats. Per tal de garantir la integritat absoluta del procés d'avaluació i evitar qualsevol biaix, la presentació de les mostres davant del comitè avaluador s'ha d'efectuar sota estrictes sistemes de codificació que assegurin 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 del Garona.

Territorialment, el Pirineu Català que, d'acord amb la Llei d'alta muntanya de la Generalitat de Catalunya les comarques incloses són: l'Alta Ribagorça, l'Alt Urgell, el Berguedà, la Cerdanya, la Garrotxa, el Pallars Jussà, el Pallars Sobirà, el Ripollès, el Solsonès i la Val d'Aran. També podran participar formatgeries de l'Alt Empordà. També aquelles incloses en el territori delimitat del Pirineu d'Aragó, el de Navarra, Euskalerrria l'Occitània (Bearn, la Gascunya, i Llenguadoc); les comarques pirinenques 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.

S'acceptarà i es fixarà com a excepció la presència d'una formatgeria de cada comarca del Prepirineu català (Noguera, Lluçanès i Osona) fent valer la seva presència històrica a la Fira.

Article 3

La direcció, supervisió i governança del concurs recauran en un comitè organitzatiu especial, compost com a mínim per un president i un secretari, els quals seran formalment nomenats per l'Ajuntament de la Seu d'Urgell i l'entitat organitzadora de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu.

Article 4

Són funcions de l'organització preparar el reglament i les característiques del concurs, nomenar el jurat, supervisar les inscripcions, concedir els premis nomenar el jurat i els seus membres per cada categoria del concurs, supervisar i acreditar les inscripcions, concedir els premis, vetllar pel correcte funcionament



FIRA DE SANT ERMENGOL 2026

32è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

del concurs, rebre les 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 i vetllar pel correcte funcionament del certamen.

Article 5

Amb la finalitat de preservar la màxima imparcialitat, objectivitat i transparència del certamen, queda terminantment prohibida la participació com a membres del jurat de qualsevol persona que mantingui vincles laborals, comercials o de gestió amb l'organització del concurs, així com aquelles persones directament relacionades amb l'elaboració dels formatges inscrits a la competició, i viceversa.

Article 6

L'organització procedirà a la selecció i invitació formal dels membres del jurat prioritzant perfils professionals altament qualificats i/o amb una trajectòria acreditada en el sector gastronòmic, tècnic i de l'anàlisi sensorial de productes làctics. Així mateix, s'establiran canals de col·lectivització mitjançant la invitació a representants d'organitzacions professionals dels sectors agropecuari, agroindustrial i gastronòmic-culinar, tant de caràcter públic com privat.

Article 7

Cada taula de valoració o comitè de tast estarà integrat, com a mínim, per tres membres avaluadors i un president de taula. El dimensionament definitiu i el nombre total d'integrants que compondran el jurat s'establiran de manera proporcional en funció del volum final de mostres i categories admeses a concurs.

Article 8

Perquè una categoria pugui constituir-se formalment i ser objecte d'avaluació competitiva, s'exigeix la participació d'un nombre mínim de cinc formatges inscrits. En el supòsit de no assolir aquest llinar mínim, l'organització es reserva la potestat d'anul·lar la categoria i els seus guardons corresponents, o bé d'integrar tècnicament les mostres en una altra categoria afins.

Article 9

Quan el nombre de formatges inscrits en una mateixa categoria assoleixi o superi el llinar de vint referències, l'organització procedirà preceptivament al desdoblament de la taula de tast. Aquesta mesura té com a objectiu tècnic evitar la fatiga sensorial del jurat, agilitzar el desenvolupament de la sessió i garantir l'exactitud i la rigorosa plenitud d'aptituds avaluadores dels jutges.



FIRA DE SANT ERMENGOL 2026

32è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

Article 10

El desenvolupament tècnic del tast s'estructurà rigorosament en dues fases diferenciades dins d'un mateix document de valoració: en primer lloc, la fase d'anàlisi visual, on es puntuarà de 0 a 5 l'aparença exterior i interior del producte mitjançant la presentació de les mostres a càrrec del personal autoritzat de l'organització; i en segon lloc, la fase d'anàlisi olfactiva i gustativa, on s'avaluaran de 0 a 5 l'olor, el bouquet (aroma i gust), la textura i la impressió global.

Per preservar el principi d'anonimat, cada mostra mantindrà un codi numèric unívoc i invariable en ambdues fases, i un cop finalitzada la sessió, la fitxa de tast oficial, degudament emplenada, serà signada pel president de la taula i lliurada directament als responsables de l'organització.

Article 11

Els membres dels jurats repetiran el tast tantes vegades com considerin necessari, atès que l'avaluació requereix el temps i l'anàlisi indispensables per resoldre possibles dubtes, empats tècnics o discrepàncies de criteri organolèptic. El nivell de valoració de cada apartat i el total serà decidit per l'organització, així com el model de fitxa de valoració, la qual actuarà com a estàndard objectiu i instrument vinculant per establir la qualificació final de cada producte avaluat.

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

Aquesta estructura de guardons té com a finalitat reconèixer objectivament els diferents nivells d'excel·lència tècnica i qualitativa dels productes presentats a concurs.

Article 13

És obligació del jurat escollir el primer premi de cadascuna de les categories. Es podrà declarar desert, de manera plenament justificada, algun dels altres premis en el cas que els formatges restants presentin defectes o no assoleixin els estàndards tècnics exigits per a la categoria. Tanmateix, es podran atorgar premis *ex aequo* per a formatges amb igual puntuació si, un cop finalitzat el procediment de valoració, els membres del jurat dictaminen que reuneixen els mateixos mèrits tècnics.



FIRA DE SANT ERMENGOL 2026 32è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

Article 14

Els **premis** es faran públics el mateix **dissabte 17 d'octubre** a l'escenari situat al Passeig Joan Brudieu (davant el Centre Cívic) a partir de les **14:00 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, sempre que la formatgeria sigui present com a expositora a la Fira. Aquesta dotació econòmica està destinada específicament a incentivar i reconèixer la presència comercial activa a l'espai firal; per consegüent, l'absència d'estand propi n'exclou la percepció econòmica, mantenint-se únicament el reconeixement tècnic i el diploma acreditatiu.

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 en el seu material de divulgació i propagandístic. Aquest dret d'ús confereix al productor l'autorització per incorporar el reconeixement del certamen com a element de promoció i aval de qualitat davant del consumidor.

Article 16

Totes les persones físiques o jurídiques que presentin formatges a concurs s'obliguen a complir totes les condicions recollides en aquest reglament. La inscripció al concurs implica l'acceptació íntegra de les bases de la convocatòria. Les decisions de l'organització tenen caràcter d'inel·lables, sent els resultats dictaminats pel jurat de caràcter definitiu i no susceptibles de recurs o reclamació posterior per part dels participants.

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. Aquesta disposició permet a la direcció tècnica excloure del certamen qualsevol participant per garantir el rigor del concurs i la igualtat de condicions, especialment en cas de detectar-se la presentació de productes no elaborats pel participant, la falsificació de l'origen geogràfic o la manipulació de la informació tècnica requerida.

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. Aquest procediment assegura que qualsevol incidència operativa, logística o discrepància normativa sobrevinguda es resolgui de manera col·legiada, establint un criteri resolutiu i vinculant per garantir el desenvolupament òptim de l'esdeveniment.