

1r CONCURS NACIONAL DE LLONGANISSA TRADICIONAL

CONVOCAT PER

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

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 productors del nostre país, convoca, dins els actes de la Festa del Porc i la Cervesa a Manlleu del mes de Setembre de 2017, el primer concurs nacional per escollir la millor Llonganissa Tradicional de Catalunya d'acord amb les bases que s'exposen a continuació:

BASES DEL CONCURS

Primera.- El concurs és obert a la participació de totes les empreses de Catalunya, degudament autoritzades per l'elaboració de productes carnis, i que responguin als criteris de microempresa establerts per la normativa vigent i exposats a l'Annex 1 d'aquestes bases.

Segona.- Els participants, en el moment de la inscripció, hauran d'acreditar entre altres, les condicions establertes a l'apartat anterior. El formulari per a la inscripció es pot descarregar del lloc web <http://concursllonganissa.gremicarn.cat/full-inscripcio-concurs-llonganissa2017.pdf>. La inscripció al concurs comporta l'acceptació i l'acatament de les bases i del veredict del Jurat.

Tercera.- El concurs es convoca per una única denominació de producte i una única menció: *la millor Llonganissa Tradicional de Catalunya*. Per qui així ho desitgi, en la menció final es podrà contemplar la corresponent denominació específica o nom consagrat, en aquells productes que pertanyent a la mateixa família dels productes curats, ja sigui per raons geogràfiques o de procés, reben alguna altra denominació arreu del territori català i, fins i tot, presenten unes característiques ben determinades, com ho són per exemple la Llonganissa, Languissa, Llangonissa, Xolís, Xoriç, Llonganissa de pagès, Llonganissa de Vic IGP. (Veure a l'Annex 2 d'aquestes bases els conceptes i aclariments sobre les diferents varietats de la Llonganissa tradicional). També s'estableixen mencions especials per a la millor llonganissa artesana o la millor llonganissa de producció ecològica. En el cas d'optar per alguna d'aquestes mencions el concursant haurà d'aportar la documentació que acrediti que el producte que estat elaborat en una empresa artesana nomenada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, o per la llonganissa de producció ecològica, caldrà que el productor estigui acreditat d'acord amb les normes del CCPAE. Pot donar-se el cas de que una llonganissa artesana sigui també de producció ecològica.

A l'hora de l'avaluació, totes les llonganisses seran avaluades sota els criteris que defineixen un producte curat del tipus llonganissa.

Quarta.- Els participants hauran de garantir mitjançant declaració jurada que la llonganissa presentada al concurs està elaborada als seus obradors autoritzats. Un model de la declaració pot descarregar-se del lloc web <http://concursllonganissa.gremicarn.cat>. Només pot haver-hi un concursant per la mateixa empresa.

Cinquena.- Les Llonganisses presentades al concurs hauran de respondre a les característiques d'aspecte i composició tradicionals per aquests productes segons queden establertes al [llibre de Productes de la Terra](#) editat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya. Hauran d'estar elaborades exclusivament amb carns de porc, i amb els ingredients que els són propis i no podran contenir cap tipus de colorant. La llonganissa haurà de ser embotida en budell gruixut natural de porc de calibre entre 45 i 60 mm, presentada en forma allargada i lligada a mà pels dos extrems, responent així a les característiques dels productes definits a l'Annex 2 d'aquestes bases.

Sisena.- Les inscripcions en ferm al concurs es podran fer fins el dia 14 de setembre de 2017 mitjançant el model d'inscripció normalitzat i tota la documentació que en ell s'hi estableixi.

Setena.- Per formalitzar la inscripció cada participant haurà d'aportar **3 unitats** de llonganissa. A efectes del tast, es recomana que cada llonganissa tingui un pes superior als 500g. En el cas de que la unitat presentada tingui un pes inferior caldrà aportar les unitats que arribin al pes equivalent.

Les llonganisses s'hauran de presentar a la seu de la Fundació Oficis de la Carn (carrer Consell de Cent, 80. 08015. Barcelona) durant els dies 12 a 14 de setembre de 2017 en horaris habituals de les oficines (9:00 a 14:00 i de 15:00 a 18:00) no admetent-se cap peça presentada fora d'aquest termini.

Vuitena.- En el moment de la inscripció les peces no hauran de portar cap signe d'identificació. Juntament amb les llonganisses presentades, el participant haurà de presentar el formulari d'inscripció degudament complimentat i la declaració jurada que podran descarregar-se del lloc web <http://concursllonganissa.gremicarn.cat>. A aquesta documentació també caldrà afegir un model d'etiqueta corresponent al producte presentat (però no adherida al producte), que contingui totes les mencions obligatòries que estableix la normativa vigent al respecte **excepte qualsevol referència a la raó social o marca comercial**. La no presentació d'algun dels documents requerits i/o, en el seu cas, complimentats de forma incorrecta podrà ser motiu d'exclusió.

A l'hora d'inscriure les llonganisses aquestes podran fer-ho per la seva denominació de producte oficial, o el seu nom tradicional, o el nom consagrat per l'ús: Llonganissa, Llonganissa de pagès, Xolis, Xoriç, Languissa, Llangonissa, Llonganissa de Vic IGP.

Les llonganisses que es presentin sota la menció artesana o de producció ecològica així ho hauran de fer constar al full d'inscripció y aportar la documentació que ho acrediti.

Novena.- Un representant de la Fundació Oficis de la Carn, rebrà les llonganisses de cada participant amb la documentació corresponent. Comprovarà aquesta documentació i la introduirà en un sobre, que tancarà i li assignarà un codi numèric aleatori de 3 xifres, que serà el mateix que s'assigni individualment a cada una de les llonganisses que hagi presentat. Les llonganisses quedaran emmagatzemades a les instal·lacions de l'Escola dels Oficis de la Carn. Aquest representant de la Fundació serà l'única persona que haurà tingut accés a les dades i la procedència de cada llonganissa presentada. A partir d'aquestes dades elaborarà una relació anònima dels codis que serà la que s'utilitzi en el moment del tast. El jurat per la seva banda, només coneixerà el número d'identificació. Totes les llonganisses seran presentades al jurat amb la denominació genèrica de llonganissa sense cap tret, referència o menció que pugui indicar el seu origen.

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

Desena.- Les deliberacions del jurat i el tast final tindran lloc el dilluns dia 18 de setembre, 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'aixecarà acta del resultat on hi constarà per aquest ordre el codi de la llonganissa guanyadora, de la llonganissa finalista i de les llonganisses mereixedores de la menció del jurat a la vegada que s'obriran els sobres corresponents a cada un dels codis.

Els membres del jurat es comprometen a mantenir el secret dels resultats fins a la seva proclamació pública.

En cas que el número de llonganisses presentades a concurs per cada categoria sigui alt, el jurat podrà efectuar una preselecció eliminatòria.

Onzena.- El Jurat del concurs estarà format per 9 membres, distribuïts en tres taules. Cada taula estarà presidida per un Mestre Artesà Carnisser-Cansalader-Xarcuter membre de la Confraria del Gras i el Magre. També, i sempre que sigui possible, la resta de membres de la taula, seran tècnics experts en embotits, cuiners de reconegut prestigi, periodistes o crítics gastronòmics o tècnics i/o persones acadèmiques relacionades amb el món de la carn i els embotits de reconeguda trajectòria professional. El jurat serà presidit per un Mestre Artesà de la de tal taula de mestres 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 del tast. La condició de membre del Jurat serà incompatible amb la de concursant individual o de l'empresa. Les decisions del jurat seran inapel·lables.



Dotzena.- El jurat haurà de decidir sobre totes les llonganisses presentades a concurs, i proclamar els resultats d'acord amb el que s'estableix a la base tretzena. El concurs no podrà quedar desert.

Tretzena.- Categorització i qualificació dels premis.

Les llonganisses guanyadores rebran com a premi un diploma acreditatiu amb la menció corresponent d'entre les següents:

- La Llonganissa guanyadora del concurs serà qualificada com a "**Millor Llonganissa Tradicional de Catalunya**" seguida de l'any en curs.
- La llonganissa finalista serà qualificada com a "**Llonganissa finalista**" al concurs nacional de Millor Llonganissa Tradicional de Catalunya.
- **Mencions del jurat** per a les classificades del 3er al 5è lloc.
- Acreditació de participació per tots els participants que així ho sol·licitin.

En els diplomes acreditatius hi figurarà la menció, el nom consagrat o la denominació del producte tal com s'ha presentat al concurs i que figuri al formulari d'inscripció.

La menció de "Millor Llonganissa Tradicional de Catalunya" pot coincidir amb qualsevol de les denominacions tradicionals o geogràfiques, així com amb la de llonganissa de producció ecològica o llonganissa de producció artesana, fet que si és el cas també constarà al diploma.

També hi figurarà el nom de la persona que l'ha elaborat i la menció a l'empresa de procedència.

Catorzena.- La proclamació pública dels resultats del concurs i el lliurament de diplomes es faran en el transcurs d'un acte que se celebrarà en el marc de la Festa del Porc i la Cervesa a Manlleu, el dissabte 23 de Setembre de 2017 en hora i lloc a determinar. A l'acte hi seran convidats els mitjans de comunicació, tots els participants, membres del jurat i altres personalitats.

La Fundació Oficis de la Carn garanteix l'absoluta confidencialitat de les dades dels participants que es presentin al concurs.

Els concursants que ho desitgin podran consultar el seu resultat personal per internet a <http://concursllonganissa.gremicarn.cat> a partir del dimecres següent a la proclamació de resultats i lliurament de premis. En la publicació dels resultats només hi constaran els resultats de les 9 llonganisses que hagin passat a la segona fase, que s'identificaran amb el número que s'haurà atorgat a la llonganissa en el moment de la inscripció seguida de la puntuació obtinguda en aquesta segona fase.

Quinzena.- 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 llonganissa guanyadora 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 és reserva la possibilitat d'altres accions de promoció.

Setzena.- La Fundació Oficis de la Carn lliurarà a entitats benèfiques aquelles llonganisses que no hagin destinat al tast.

Dissetena.- A efectes d'un millor coneixement dels trets de la Llonganissa com a producte tradicional de Catalunya, la Fundació demanarà als concursants que aportin dades sobre la composició de la llonganissa i el seu procés d'elaboració a través d'una enquesta que es farà el dia de la inscripció o se'ls farà arribar per mitjans electrònics. També es durà a terme un anàlisi de composició de les llonganisses guanyadores. Aquestes dades que seran confidencials, quedaran en poder de la Fundació Oficis de la Carn i serviran com a suport a les seves funcions de foment i difusió del patrimoni gastronòmic del nostre país.

Annex 1.

Definició de microempresa

- 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 (aclarir que la xifra que estableix un límit d'un màxim de 10 treballadors per empresa per poder participar al concurs, es refereix a les persones que treballen o intervenen en el procés de producció a l'obra - [veure nota aclaridora](#)) i el volum de negocis anual o el balanç general anual que no supera els 2 milions EUR.

- L'article 2.8 del RD 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats en els establiments de comerç al detall. BOEnúm.273 de novembre 14, 2003, estableix, en referència als obradors:

... /... en cap cas, l'elaboració pròpia no pot passar de cinc tones setmanals de productes acabats o, en el cas de la producció de «foie gras», de 0,7 tones per setmana.

Annex 2

Noms i varietats de la llonganissa tradicional i altres conceptes de producte.

Llonganissa: Nom que de forma genèrica s'atorga a un embotit assecat i curat amb les següents característiques: de **35 a 60 mm de diàmetre i de llargada variable (de 25 a 60 cm)**, de secció més o menys arrodonida o plana, de pell llisa amb o sense floridura, que en el cas de ser-hi present pot donar una tonalitat blanca o lleugerament grisosa, floridura que intervé en el seu procés de maduració. Presenta un tall rosat-vermellós intens, més fosc com més seca és la peça, amb punts de greix i, de vegades, grans sencers de pebre. S'elabora amb carn magra de porc, i greixos seleccionats que li aporten untuositat, amanida amb sal i pebre negre, sencer o mòlt. Un cop pastada la carn, es deixa reposar o s'emboteix directament en budell gruixut de porc o budell cular. Posteriorment es sotmesa a assecatge durant un període de temps variable

Llonganissa de pagès: nom que se li dona a la llonganissa en diferents àmbits geogràfics i que s'identifica amb una variant de llonganissa igualment allargassada però de formes més rugoses i una secció al tall més irregular que li dona un aspecte més rústic.

Xolís: Embotit assecat i curat de la família de les llonganisses que s'elabora a les Zones del Pallars i la Ribagorça característic per la seva forma aplanada i la secció en forma de 8.

Xoriç: nom que rep la llonganissa en algunes comarques de Ponent i de l'interior de Tarragona. En cap moment porta pebre vermell.

Languissa: nom que rep la llonganissa a la Val d'Aran.

Llangonissa: nom que rep la llonganissa a algunes comarques de Lleida i Tarragona.

Llonganissa de Vic IGP: nom que rep la llonganissa acreditada dins la IGP.

Llonganissa de producció ecològica: qualsevol dels productes anteriors elaborats mitjançant procediments i en establiments amb l'acreditació del CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Llonganissa artesana: qualsevol dels productes anteriors elaborat en una empresa artesana acreditada pel Departament d'Agricultura Ramaderia, Pesca i Alimentació.