

2n 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, entre els productors del nostre país, convoca, dins els actes de la Festa del Porc i la Cervesa a Manlleu del mes de Setembre de 2018, el segon 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 concursllonganissa.gremicarn.cat. La inscripció al concurs comporta l'acceptació i l'acatament de les seves 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*.

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

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 que, ja sigui per raons geogràfiques o de procés, reben alguna altra denominació arreu del territori català i, fins i tot, presenten algunes característiques diferenciades, com ho són per exemple la Llonganissa, Languissa, Llangonissa, Xolís, Xoriç, Llonganissa de pagès. (*Veure a l'Annex 2 d'aquestes bases els conceptes i aclariments sobre les diferents varietats de la llonganissa tradicional*).

També es podrà contemplar la denominació especial 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.

Quarta.- Els participants hauran de garantir mitjançant declaració jurada que la llonganissa presentada al concurs ha estat elaborada als seus obradors autoritzats. Un model de la declaració pot descarregar-se del lloc web 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, fosfats afegits, proteïnes no càrniques ni altres additius no autoritzats. 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 2018 mitjançant el model d'inscripció normalitzat.

Setena.- Per formalitzar la inscripció cada participant haurà d'aportar **4 unitats** de llonganissa. A efectes del tast, cada llonganissa haurà de tenir un pes superior als 600g. En el cas de que les unitats presentades tinguin 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 18 i 19 de setembre de 2018, en horaris habituals de les oficines (9:00 a 13:30 i de 15:00 a 18:00) no admetent-se cap peça presentada fora d'aquest termini.

Vuitena.- En el moment de la presentació de les peces, aquestes no hauran de portar cap signe d'identificació. Juntament amb les llonganisses presentades, el participant haurà d'aportar el formulari d'inscripció degudament complimentat, la declaració jurada més amunt esmentada, així com la fitxa descriptiva del producte (fitxa tècnica sense cap identificació de l'empresa), on hi figurarà una declaració completa dels ingredients de composició de la llonganissa tal com figuren en la llista d'ingredients de l'etiqueta del producte. A efectes d'una posterior verificació, a aquesta documentació també caldrà afegir un model d'etiqueta habitual corresponent al producte presentat (però no adherida al producte), que contingui totes les mencions obligatòries que estableix la normativa vigent al respecte. 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, Xolís, Xoriç, Languissa, Llangonissa. 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 i la documentació corresponent que la identifica i comprovarà que aquesta documentació sigui completa (full d'inscripció, declaració jurada, fitxa descriptiva i etiqueta). Les llonganisses corresponents a cada participant s'identificaran mitjançant un número aleatori de tres xifres. Aquest número també identificarà la Fitxa descriptiva i el sobre on es dipositaran el full d'inscripció, la declaració jurada i les etiquetes del producte.

En el moment de la recepció, el representant de la Fundació procedirà a fer fotografies de les llonganisses per deixar constància del seu aspecte al moment de l'arribada. Les llonganisses quedaran emmagatzemades a les instal·lacions de l'Escola dels Oficis de la Carn en condicions adequades per aquest tipus de productes (18° - 20°C i 60-65%HR). 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 dijous, dia 20 de setembre de 2018 a les 10:00h, a la seu de la Fundació Oficis de la Carn. Els membres del jurat es regiran pel Reglament del Jurat que complementa aquestes Bases, i que inclou una fitxa descriptiva dels paràmetres de tast. 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 tres llonganisses mereixedores de la menció del jurat. Després es procedirà a l'obertura dels sobres corresponents a cada un dels codis que hagin resultat premiats.

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

Onzena.- El Jurat del concurs estarà format per 9 membres, distribuïts en tres taules. Cada taula estarà presidida per un membre de la Confraria del Gras i el Magre. La resta de membres de la taula, seran tècnics experts en embotits, xarcuters, cuiners de reconegut prestigi, periodistes o crítics gastronòmics i/o persones acadèmiques relacionades amb el món de la

carn i els embotits. 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.

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. Les decisions del jurat seran inapel·lables.

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 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 a Manlleu, en el marc de la Festa del Porc i la Cervesa, durant la tarda del dissabte dia 6 d'Octubre de 2018, 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 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 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. Les llonganisses guanyadores seran sotmeses a un tast públic que se celebrarà dins els actes de la Fira del Porc i la Cervesa a Manlleu. La Fundació Oficis de la Carn lliurarà a entitats benèfiques aquelles llonganisses que no s'hagin destinat al tast.

Setzena.- A efectes d'un millor coneixement dels trets de la Llonganissa com a producte tradicional de Catalunya, la Fundació podrà demanar 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. La Fundació es reserva el dret de dur 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.

Bases. 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 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.

Bases. 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 cular o altre budell gruixut de porc. Posteriorment es sotmesa a una maduració i 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 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.

REGLAMENT DEL JURAT. ANNEX

FITXA DESCRIPTIVA SOBRE ELS PARÀMETRES DE TAST DE LLONGANISSES

2n CONCURS NACIONAL DE LLONGANISSA TRADICIONAL

Per a la valoració de les Llonganisses es tindran en compte els següents paràmetres:

En una primera valoració externa poden considerar-se els següents defectes eliminatoris:

- **La percepció d'olors desagradables i no propis del producte.**
- **Qualsevol altre defecte que sigui impropis del producte.**

Aspecte extern (màxim 5 punts)

Forma (fins 2 punts)	Allargassada i cilíndrica, més o menys regular, o aplanada, d'una llargada entre 35-60 cm. Lligada a mà pels dos extrems.
Budell (fins 3 punts)	Sense bosses, lleugerament rugós, pot estar net o cobert d'una floridura regular de tonalitats blanquinoses o grises. Sense àcars. La utilització de budell cular podrà ser considerada com un factor favorable en el moment de la puntuació. Una ranciada excessiva, presència de cristallitzacions o decoloració grogosa es considerarà negativa.

Aspecte intern (el tall) (màxim 10 punts)

Uniformitat del tall i aspecte (fins 3 punts)	Típica secció arrodonida, irregular en alguns casos. En alguns productes la secció pot ser aplanada i en forma de 8. Aspecte brillant, no greixós. Fàcil separació de la tripa. Sense bombolles de gas a l'interior ni aspecte embarrat. Absència de ganglis. Els daus de greix estaran separats els uns dels altres i ben lligats a la massa de carn. Es tindrà en compte la presència del greix tallat a mà.
El gra i el lligat (fins 4 punts)	Lligat perfecte, amb bon equilibri entre el magre i el greix amb distribució regular dins la massa. Es consideren defectes eliminatoris la presència de forats o un mal lligat de la massa.
Color (fins 3 punts)	El color vermell i brillant al tall. Es pot apreciar el greix, i en alguns casos el pebre en gra que formen part de la seva composició. Es consideren defectes a penalitzar la presència d'una corona destacable de color més fosc a l'anella externa del tall (encrostat) o una anella d'oxidació externa que afecti al magre.

L'olor i el sabor (màxim 20 punts)

Olor (fins 6 punts)	Perfum característic agradable. No ha de recordar-nos cap olor o sabor estrany o a carns endarrerides o de porc mascle, quadra o tripa.
Aroma (fins 7 punts)	Típic de carn curada. No àcid ni amoniacal. No hi ha d'haver cap gust a ranci. Es considera defecte eliminatori un gust a ranci o a tripa pronunciat
Condiments (fins 7 punts)	Al punt de sal i amb un punt de pebre. Cap dels dos hauria de ser dominant.

La textura (màxim 15 punts)

La massa	No massa dura. Consistent, amb poques diferències entre l'interior i l'exterior. Melosa, no gomosa ni amb sensació de serradures. S'ha de deixar mastegar amb facilitat i desfer-se a la boca i ha de permetre apreciar el gust a carn adobada i amb el punt d'equilibri de sal (poc salada) i pebre. Es penalitza la presència de tendrums i teixit connectiu.
-----------------	---

Sensació final (màxim 15 punts)

A la boca es deixa mastegar amb facilitat. Pel que fa al gust i flavor és molt suau, lleugerament dolça i amb flavor persistent i retro gust intens. En alguns casos s'hi pot trobar un punt d'àcid que, tot i que no seria desitjable, tampoc se li fa estrany. L'equilibri entre la sal i el pebre ha de ser el just per proporcionar-li el flavor adequat, i cap d'ells ha de sobresortir. Ha de deixar una sensació de boca agradable de producte curat sense notes estranyes.
--