



Ajuntament de Vic
Organisme Autònom de
Fires i Mercats (OFIM)



7è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS

28 de març

LACTIUM 2015

REGLAMENT DEL CONCURS

www.vicfires.cat

28 i 29 de març de 2015



ARTÍCLE 1. PARTICIPANTS

Empreses elaboradores de formatges de l'Estat Espanyol, que elaboren un màxim de 2.500.000 litres de llet de qualsevol espècie, individualment o sumats, anualment. A més hauran de complir amb la normativa sanitària vigent, disposaran de registre sanitari propi com a elaboradors de Formatges, participin amb productes d'elaboració pròpia i que aquests siguin productes amb destí als Canals comercials habituals de l'empres.

ARTÍCLE 2. ORGANIZACIÓ DEL CONCURS

El concurs està organitzat pels responsables del LACTIUM, activitat desenvolupada per OFIM (Organisme Autònom de Fires i Mercats), de l'Ajuntament de Vic.

L'organització designa:

Com a President del concurs el Sr. Xavier Mercadal, Gerent de Fires i Mercats.

Com a Director del concurs el Sr. Pere Rovira Vergés

El Director actua en qualitat de responsable pel correcte desenvolupament del concurs seguint el reglament aquí escrit, per tal d'obtenir en la recepció i anàlisi de les mostres un resultat coherent amb els principis d'aquest reglament. El Director podrà comptar amb el suport de personal col·laborador a OFIM per a realitzar aquests treballs.

ARTÍCULO 3. NORMES DE PARTICIPACIÓ

Cada elaborador podrà participar en més d'una categoria, i amb més d'un producte per categoria, sempre que els productes compleixin amb les condicions fixades en l'article 1.

Per a participar caldrà haver complimentat correctament la fitxa d'inscripció , enviar la còpia del registre sanitari com a productor, i la resta de condicions fixades en els articles següents.



ARTÍCLE 4. INSCRIPCIÓ I ENVIAMENT DE MOSTRES

ENVIAMENT DE FORMATGES A CONCURS ABANS DE LA FIRA

LES MOSTRES S'ENVIARAN A PORTS PAGATS ENTRE EL 26 I EL 27 DE MARÇ. ABANS DE LES 19.00 h

S'ADJUNTARÀ LA FITXA D'INSCRIPCIÓ: 1 FITXA PER CADA FORMATGE/IOGURT INSCRIT A CONCURS.

HAURÀ D'ADJUNTAR TAMBÉ:

- Còpia del registre sanitari de l'empresa elaboradora
- Etiqueta comercial del formatge/iogurt enviat (mai enganxat a la mostra)
- Justificant de pagament dels 6€ per cada fitxa d'inscripció

RECOMENACIONS:

- *Enviar el formatge envasat al buit o el iogurt en condicions de conservació ideals fins a la data del concurs*
- *La fitxa d'inscripció i etiqueta es recomanen posar-les en una bossa per evitar el seu deteriorament*

ENVIAR-LES A:

OFIM - Recinte Firal
c/Avinguda del Mercat s/n
08500 Vic

Persona de contacte: Marta (Tel:669419888)

PRESENTACIÓN DE LOS QUESOS A CONCURSO DURANTE LA FERIA

Entrega de cada formatge/iogurt a concursar junt amb la fitxa d'inscripció i el justificant de pagament preferentment el dia 28 de març abans de les 9:00 h

Si l'entreguen el dia 28, ho faran al Temple Roma de Vic, amb la fitxa omplerta, el justificant de pagament, i la seva etiqueta comercial separada amb la data omplerta.



QUANTITATS I UNITATS

- ◆ **FORMATGES SENSE ESCORÇA:** 2 peces mínim senceres, sempre que arribin a 1.2 Kg en conjunt, sinó fins arribar al pes indicat i sempre en peces o unitats senceres.
- ◆ **FORMATGES AMB ESCORÇA:** 2 peces mínim senceres, sempre que arribin a 1.5 Kg. En conjunt, sinó fins arribar al pes indicat i sempre en peces o unitats senceres.
- ◆ Per aquelles peces superiors a 1,2Kg. Sense escorça i 1.5 Kg. Amb escorça serà suficient una sola mostra, sempre que la peça sigui sencera.
- ◆ **IOGURTS:** 5 envasos mínims, en unitats individuals mai superiors als 500 g cadascuna. Només s'admetran iogurts naturals (mai ensucrats, amb fruites o altres tractaments diferents dels considerats habituals per als iogurts naturals)

Les mostres rebudes seran codificades i emmagatzemades a un espai reservat per a la seva categoria fins el moment de la realització del concurs, de manera que es recomana enviar el formatge envasat al buit o amb film plàstic, el iogurt perfectament envasat, per garantir-ne la conservació de totes les propietats organolèptiques.

TOTS ELS PRODUCTES QUE NO COMPLEIXIN AMB ELS PARÀMETRES AQUÍ CITATS NO SERAN ADMESOS A CONCURS



ARTÍCLE 5. GRUPS I CATEGORIES

GRUP 1. FORMATGES FRESCOS

1.1. Formatges frescos o blancs pasteuritzats, de coagulació enzimàtica i làctica, i maduracions inferiors a 7 dies

Grup 2. IOGURTS

2.1. Iogurts Naturals, sense sucre, elaborats amb llet pasteuritzada de vaca

2.2. Iogurts Naturals, sense sucre, elaborats amb llet pasteuritzada de cabra

2.3. Iogurts Naturals, sense sucre, elaborats amb llet pasteuritzada d'ovella

GRUP 3. FORMATGES DE VACA

3.1. Formatges elaborats amb llet de vaca

GRUP 4. FORMATGES DE CABRA

4.1. Formatges elaborats amb llet de cabra i coagulació preferentment enzimàtica, maduracions superiors a 7 dies

4.2. Formatges elaborats amb llet de cabra i coagulació preferentment làctica-pastes toves o "tortes" maduracions superiors a 7 dies

GRUP 5. FORMATGES D'OVELLA

5.1. Formatges elaborats amb llet d'ovella i de coagulació preferentment enzimàtica, maduracions superiors a 7 dies

5.2. Formatges elaborats amb llet d'ovella i de coagulació preferentment làctica-pastes toves o "tortes", maduracions superiors a 7 dies

GRUP 6. FORMATGES BLAUS

6.1. Formatges Blaus elaborats amb llet de vaca, cabra, ovella o altres, i les seves mescles, maduracions superiors a 7 dies

Notes importants:

Tots els Formatges de llet crua tindran una maduració superior a 60 dies o, per a maduracions inferiors provindran d'explotacions ramaderes declarades oficialment indemnes de brucel·losis, a més d'estar sanejades i controlades sanitàriament.

Perquè una categoria sigui vàlida han de participar-hi com a mínim 6 formatges. En cas contrari es farà una menció especial al formatge millor puntuat de la categoria, sense ser premiat



El premi al Millor Formatge Artesà Català 2015 s'escollirà d'entre els formatges catalans millor classificats de cada categoria, siguin o no vencedors. A partir d'aquests un jurat seleccionat decidirà quin és el Millor Formatge Artesà Català 2015.

Per escollir el Millor logurt Artesà Català 2015, es considerarà guanyador amb aquesta categoria el millor classificat de totes les tres categories (vaca, cabra i ovella), és a dir, competiran el millor classificat català de cada categoria d'entre la vaca, cabra i ovella. Aquest serà designat el Millor logurt Artesà Català 2015.

ARTÍCLE 6. CONDICIONS DE REALITZACIÓ DEL CONCURS

Respecte al jurat

- ✓ El Director del concurs designarà els jurats que estimi necessaris segons les categories creades. Els jurats seran professionals coneixedors del producte.
- ✓ Els jurats s'organitzaran en grups d'acord amb les categories a avaluar.

Respecte a les mostres

- ✓ En la fase prèvia entraran totes les mostres que s'hagin rebut en les condicions sol·licitades, i seran valuades pel jurat per ser seleccionades per la fase final.
- ✓ Per avaluar una categoria serà necessari com a mínim la presència de 6 mostres inscrites.

Respecte a les condicions

- ✓ El director del concurs controlarà:
 - Les condicions de les mostres rebudes i tractades en la seva recepció.
 - Les condicions de tall i servei de mostres, per tal de garantir-ne l'anonimat i el correcte treball amb les mateixes.
 - Les condicions de la sala de tast i l'espai de preparació de les mostres.
 - El tractament de les fitxes de tast i les seves dades a l'hora de processar-les i obtenir-ne els resultats.

Respecte a les sessions de tast

- ✓ Els Formatges seran primer valuats en la fase visual i després en la fase gustativa, usant una fitxa de tast única per a les dues fases.
- ✓ Els criteris per al tast seran els mateixos en la fase prèvia com en la fase final.
- ✓ Les condicions per al tast d'una mateixa categoria sempre seran les mateixes i es realitzaran seqüencialment sense interrupcions.
- ✓ L'espai a realitzar el tast serà una sala correctament il·luminada, a temperatura entre 18°C y 22°C, lliure d'olors. L'accés a la zona de tast serà exclusiva per a l'organització i el jurat. Altres zones properes seran obertes al públic general per veure com evoluciona el concurs.



ARTÍCLE 7. RESULTATS

Els resultats s'obtindran del valor de mitjana de les puntuacions de les fitxes de tast realitzades pel jurat. Els formatges que en la fase final no superin els 80 punts, no tindran cap premi.

Per a cada categoria definida en l'article 5 s'entregaran els següents premis:

- 1er Premi: **Lactium d'Or**
- 2on Premi: **Lactium de Plata**
- 3er Premi: **Lactium de Bronze**

En cas de que el jurat consideri mereixedors de premi o accèssit a altres Formatges, l'organització i el director ho prendran en consideració per avaluar si procedeix.

Els premis en qualsevol de les categories podran ser declarats deserts.

Els guanyadors rebran al seu domicili la notificació junt amb el premi. A més del logotip reproduïble, rebran un diploma acreditatiu de la seva victòria.

Es publicarà un anunci dels guanyadors en mitjà especialitzat de gastronomia, a fi de difondre amb més intensitat el resultat del concurs en mitjans professionals.

ARTÍCLE 8. US DE LA MARCA

Els guanyadors podran fe ús de la marca *Lactium Or*, *Lactium Plata*, *Lactium Bronze* en cas de resultar-ne guanyadors, moment en que se'ls hi entregará el logotip reproduïble en forma digital. Aquesta menció podrà ser usada en etiquetes o el material promocional que considerin adequat.

ARTÍCLE 9. PREU INSCRIPCIÓ

Per a cada una de les peces inscrites al concurs, s'haurà d'abonar la quantitat de 6€ que el participant haurà d'ingressar en el número de compte que anotem seguidament, i enviar el justificant de pagament juntament amb la fitxa d'inscripció.

Número de compte corrent on fer l'ingrés:

ES96-0182-6035-4302-0156-2365



ARTICLE 10. CONDICIONS GENERALS

L'incompliment d'algun dels articles aquí ressenyats, així com la falsedat en la sol·licitud d'inscripció, etiqueta, o altre material aportat per a la participació del concurs, comportarà la desclassificació de la mostra.



INSCRIPCIÓ I ENVIAMENT DE MOSTRES

DATA

Enviament abans del dia del concurs:

Entre el 26 i 27 de Març fins a les

19:00 h

Els expositors de la fira el dia 28 de Març abans de les 9.00h

(Important)

CONDICIONS PER A REALITZAR LA INSCRIPCIÓ

- Adjuntar la Fitxa d'inscripció al 7è Concurs de Formatges Artesans Lactium
- Adjuntar la Còpia del Registre Sanitari del productor de l'empresa inscrita
- Adjuntar una Etiqueta comercial del formatge/iogurt inscrit (separada del formatge/iogurt)
- Adjuntar el justificant de pagament de la inscripció corresponent (un per cada fitxa)

ENVIAMENT DE MOSTRES +

Les mostres s'han de fer arribar a:

Recinte Firal El Sucre

c/Avinguda del Mercat s/n

08500 Vic

Persona de contacte: Marta

(Tel:669419888)

IMPORT INSCRIPCIÓ

- 6€ Per fitxa
- Ingrés a: ES96-0182-6035-4302-0156-2365

Més informació a:

www.vicfires.cat

padroam@vic.cat

T 938833100

FITX D' INSCRIPCIÓ - 1 FITXA PER FORMATGE O IOGURT PARTICIPANT
7è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS LACTIUM - VIC - 28 de març de 2015

DADES EMPRESA PARTICIPANT

Nom empresa:		Nº Registre sanitari:	
Adreça:			
Municipi:		Codi postal:	
Telèfon:		Fax:	
E-mail:		Web:	
Nom representant:			

DADES FORMATGE O IOGURT INSCRIT AL CONCURS

Designació del formatge o iogurt/Marca comercial:							
Data d'elaboració:				Comentaris:			
Grup (1)		Categoria producte (1)		Marques de qualitat:			
Espècie animal:		Vaca		Cabra		Ovella	
		Tractament tèrmic:			Crua		Pasteuritzada
Classificació segons el temps de maduració (des de data d'elaboració) (2):							

DOCUMENTACIÓ ANNEXA QUE CAL ENVIAR AMB LA SOL.LICITUD

Còpia del registre sanitari de l'elaborador de l'empresa participant

1 Etiqueta comercial (separada del formatge o iogurt)

Justificant de pagament de la inscripció de cada fitxa

INFORMACIÓ ADDICIONAL PER OMPLIR LA INSCRIPCIÓ

(1) GRUPS I CATEGORIES DE FORMATGE/IOGURT	QUANTITAT DE MOSTRES A ENVIAR
Veure Article 5 del Reglament del Concurs	Veure Article 4 del Reglament del Concurs

(3) ON ENVIAR LA INSCRIPCIÓ I LES MOSTRES?

<u>Entre el 27 i 28 de març a ports pagats a:</u> OFIM-Recinte Firal El Sucre c/Avinguda del Mercat s/n 08500 Vic Persona de contacte: Marta: 669419888 <u>Dia del concurs (28 de març):</u> Al Temple Romà de Vic (punt de celebració del concurs) o en alguna caseta d'informació de la fira	Dubtes i consultes: padroam@vic.cat Fires i Mercats: 938833100 Ext. 17103
--	---