



FIRA SANT ERMENGOL 2024 30è 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 19 d'octubre 2024, 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: firasantermengol@aj-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 14 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 brossats.** Productes lactis frescs elaborats amb llet de vaca, cabra, ovella o búfala obtinguts mitjançant coagulació enzimàtica, precipitació amb sals o escalfament. Productes no madurats ni fermentats, sense sal.



FIRA SANT ERMENGOL 2024 30è 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 semicuíta.** 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 SANT ERMENGOL 2024 30è 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. Hauran d'arribar a l'Ajuntament de la Seu el dia 17 d'octubre. L'adreça i persona de contacte són les següents:

Att. Promoció Econòmica (Formatge concurs)

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 al Centre Cívic EL Passeig, en els següents horaris:

- Participants amb estand a la Fira: només podran entregar els formatges el **divendres 18 d'octubre de 16.30 a 19.00h**
- Resta de participants: **divendres 18 d'octubre de 16.30h a 19.00h i/o el dissabte 19 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 del 14 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 SANT ERMENGOL 2024 30è 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 l'objectiu de valorar sensorialment els formatges presentats. La presentació dels formatges a tastar en el concurs garantirà el complet anonimats de l'origen i de l'elaborador.

Article 2

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

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, Euskalèria 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

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 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.

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



FIRA SANT ERMENGOL 2024 30è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

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

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.



FIRA SANT ERMENGOL 2024 30è CONCURS DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

Article 14

Els **premis** es faran públics el mateix **dissabte 19 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.

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·lables.

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.