

CONCURS LACTIUM: FORMATGES ARTESANS DE CATALUNYA 2021

REGLAMENT

ACREFA I L'AJUNTAMENT DE VIC, CONVOQUEN una nova edició del **Concurs LACTIUM: formatges artesans de Catalunya** (d'ara en endavant el Concurs),

La missió fonamental del Concurs és:

- augmentar la visibilitat dels formatges artesans catalans entre la societat i els consumidors
- atorgar el valor adient a l'ofici dels ramaders/es i/o elaboradors/es de formatges reconeixent la seva expertesa i avaluant en un concurs públic el saber fer en els formatges que elaboren i en la cura de l'entorn i el medi del que n'obtenen els recursos.

Calendari i localitzacions de les deliberacions: del 14 d'abril a l'11 de maig (veure annex)

PARTICIPACIÓ:

Podran participar totes aquelles formatgeries que estiguin en possessió d'un registre sanitari propi per a l'activitat que desenvolupen, i que la portin a terme a l'àmbit geogràfic de Catalunya.

Article 1

Els formatges presentats a Concurs seran formatges comercials. No s'acceptaran formatges a Concurs que no es puguin trobar a la parada de la formatgeria durant la Mostra Lactium si és expositora, o als canals habituals de comercialització de formatges.

Article 2

Per a la inscripció al Concurs serà imprescindible presentar una còpia del Registre Sanitari i caldrà omplir la sol·licitud d'inscripció a Concurs al lloc web www.lactium.cat especificant el número i les característiques dels formatges a presentar a Concurs.

PREUS DE PARTICIPACIÓ AL CONCURS

- Formatgeries sòcies d'ACREFA: 10 € pel primer formatge i 5 € per cada formatge extra presentat.
- Formatgeries no sòcies d'ACREFA: 15 € pel primer formatge, i 10 € per cada formatge extra presentat

La data límit per inscriure formatges al concurs al Concurs serà el dimecres 05 d'Abril de 2021.

Donada la complexitat de la organització del Concurs Lactium no s'acceptaran inscripcions fora de termini. Totes aquelles formatgeries que vulguin presentar formatges a Concurs, hauran d'haver fet el pagament amb antelació mitjançant el lloc web www.lactium.cat

Article 3

La recepció dels formatges es realitzarà a **Caseus Afinadors S.L.**, Carrer Francesc Fàbregas, 53, Palou, 08401, Granollers, segons la data establerta al calendari de deliberacions i localitzacions (Annex), de dilluns a divendres i entre les 7 i les 14 hores. Per a la participació al Concurs, serà imprescindible fer arribar els formatges a Caseus afinadors S.L. i abans del dia indicat a l'annex d'aquest Reglament. El Concurs Lactium no podrà garantir l'admissió dels formatges que no hagin arribat en la data indicada.

Els formatges es presentaran a Concurs degudament identificats, acompanyats de la seva etiqueta comercial **sense enganxar**.

Els formatges que no arribin en bones condicions, seran desestimats de participar al Concurs per decisió del Comitè Organitzador.

Article 4

El dia de la deliberació del jurat del Concurs només podran participar els formatges inscrits amb anterioritat i per tant havent abonat la seva inscripció.

El número mínim de formatges per integrar una categoria i ser avaluada pel jurat serà de 4 unitats. En el cas que no s'arribi a aquesta quantitat i sempre que sigui possible, els formatges presentats passaran a ser tastats en altres categories on s'avaluaran formatges elaborats amb la mateixa tecnologia.

Article 5

La quantitat de formatge necessària per presentar al concurs serà de mínim 1 Kg. En el cas de peces de pes inferior, caldrà presentar-ne el número adient fins a completar el pes demanat. En el cas de peces de pes superior, caldrà presentar-les senceres.

Les formatgeries poden recuperar les peces grans (superiors a 2kg) sobrants del Concurs, a la Mostra Lactium el dissabte 22 de Maig.

Article 6

Els ingredients dels formatges presentats a Concurs seran llet, quall, ferments, sal i altres ingredients que siguin naturals. No s'acceptaran a concurs peces parafinades o pintades amb pintures antifúngiques o plàstiques.

Article 7

Els formatges presentats a Concurs participaran en una de les 13 categories següents:

1. **TOMES I FORMATGES DE VACA I/O BÚFALA:** formatges de quallada predominantment enzimàtica de llet de vaca i/o búfala.
2. **TOMES DE CABRA:** formatges de quallada predominantment enzimàtica de llet de cabra.
3. **SERRATS I FORMATGES DE PASTA DURA D'OVELLA:** formatges de quallada predominantment enzimàtica de llet d'ovella.
4. **PASTES ÀCIDES DE VACA I/O BÚFALA:** formatges de quallada predominantment àcida de llet de vaca i/o búfala.
5. **PASTES ÀCIDES DE CABRA:** formatges de quallada predominantment àcida de llet de cabra.
6. **PASTES ÀCIDES D'OVELLA:** formatges de quallada predominantment àcida de llet d'ovella.

7. **PASTES TOVES DE VACA I/O BÚFALA:** formatges de quallada mixta i formatges proteolitzats de crosta rentada de llet de vaca i/o búfala.
8. **PASTES TOVES DE CABRA:** formatges de quallada mixta i formatges proteolitzats de crosta rentada de llet de cabra.
9. **PASTES TOVES D'OVELLA:** formatges de quallada mixta i formatges proteolitzats de crosta rentada de llet d'ovella.
10. **TUPINS:** formatges de guarda de doble fermentació, que adopten la forma del seu recipient i fàcilment untables.
11. **FORMATGES BLAUS:** formatges de pasta blava elaborats amb les principals espècies lleteres a Catalunya.
12. **FORMATGES DE PASTA CUITA I SEMI-CUITA:** formatges de pasta cuita i semi-cuita elaborats amb les principals espècies lleteres a Catalunya.
13. **FORMATGE GARROTXA:** formatge de llet pasteuritzada de cabra de mínim 21 dies de maduració i de pell característicament florida. Els cantos seran arrodonits i la mesura de la seva alçada no podrà sobrepassar mai el seu diàmetre.

Els matons i brossats, i formatges delicats per la seva forma i contingut d'humitat, **no podran participar al Concurs Lactium 2021** donada la complexitat de la logística i la manca de garanties de que els formatges arribin a destí en bon estat. Al Concurs Lactium 2021, i de forma excepcional, només s'acceptaran formatges madurats degut a les mesures que el context actual obliga a contemplar.

Article 8

El Concurs es desenvoluparà sota la mirada del Comitè Organitzador integrat per Isaac Gelabert: director de Lactium, la Mostra de Formatges Catalans; Bernat Vilarasau: Gerent de Fires i Mercats; Natàlia Nicolau: co-autora de blocdeformatges i gestora de projectes d'innovació; Laia Pont: co-autora de blocdeformatges i professora de secundària de Tecnologia dels Aliments; Mariona Rota: secretària d'ACREFA i tècnica formatgera, i Roser Romero: professora titular de la Universitat Politècnica de Catalunya i especialista en formatges.

La Direcció del Concurs estarà a càrrec de Natàlia Nicolau que s'ocuparà de la redacció del Reglament, selecció i crida del jurat, recepció i codificació dels formatges, recollida dels resultats i entrega dels premis. El Comitè Organitzador aprovarà aquest Reglament i vetllarà pel bon funcionament abans i durant el Concurs i treballarà conjuntament amb la Direcció en totes les tasques abans esmentades.

Article 9

El Jurat serà independent i professional. Constarà d'especialistes en el sector formatger i inclourà tècnics formatgers, premsa gastronòmica, restauradors íntimament lligats al món del formatge, afinadors de formatge, comercialitzadors de formatges i formatgers/res que no presentin els seus formatges a concurs en aquella categoria.

Cada grup de tastadors avaluarà els formatges d'una o varies categories del Concurs tallats al moment. La figura del Cap de Taula guiarà el tast aportant valor i notacions més tècniques per a una avaluació dels formatges més objectiva. Els tastadors integrants de cada taula, prendran una decisió consensuada i aprovada pel Cap de Taula sobre el guanyador de cada categoria.

Article 10

Els membres del jurat hauran d'escollir un únic guanyador per a cada categoria. En cas d'empat, es tornaran a tastar els formatges i en el cas que no es pugui arribar a una decisió consensuada entre els membres del jurat, serà el Cap de Taula juntament amb el Comitè Organitzador del Concurs qui tindrà l'última paraula per a decidir el guanyador.

Els membres del jurat tindran l'opció d'anomenar un accèssit fent menció especial a algun altre formatge de la categoria que no arribi al nivell de la medalla d'or.

Article 11

S'atorgarà un diploma i l'arxiu de les etiquetes identificatives de la menció al formatge guanyador de cada una de les 13 categories així com de la Categoria Millor Formatge Català Lactium 2021.

Article 12

Un cop escollits els formatges guanyadors de cada categoria, tindrà lloc la gran final per escollir el **Premi al Millor Formatge Català Lactium 2021**. Els membres del jurat, sota condicions de transparència absoluta votaran pel millor formatge d'entre els 13 guanyadors de cada una de les categories del Concurs en el marc de celebració de **Lactium, la mostra de formatges catalans** que tindrà lloc els dies 22 i 23 de maig al Parc Jaume Balmes de Vic. Si la situació sanitària no ho permet, l'elecció del **Premi al Millor Formatge Català Lactium 2021** es farà a porta tancada, i els resultats es faran públics mitjançant les xarxes socials de Lactium. El Comitè Organitzador de Lactium comunicarà personalment els resultats a les formatgeries guanyadores.

La formatgeria mereixedora del Premi al Millor Formatge Català Lactium 2021 rebrà un diploma, l'arxiu de les etiquetes adhesives i la inscripció gratuïta com a expositor a LACTIUM, la mostra de formatges catalans a l'edició de l'any 2022.

Article 13

L'entrega de premis, si la situació sanitària ho permet, serà pública i es realitzarà el dia 22 de Maig a les 13 hores a l'Espai TXISCORNER coincidint amb la celebració de **Lactium, la Mostra de formatges catalans**.

Es recomana a les formatgeries que hagin presentat formatge a Concurs que siguin presents durant l'entrega de premis per a rebre el guardó en cas que hagin resultat guanyadors.

Article 14

Els formatges que no compleixin els requisits anteriorment exposats en aquest Reglament no seran elegibles de participar al Concurs LACTIUM, Formatges Artesans de Catalunya. El Comitè Organitzador del Concurs es reserva el dret de desqualificar formatges que no compleixin les bases establertes en aquest Reglament o bé que es presentin a Concurs falsejant dades relacionades a l'activitat que desenvolupen.

Article 15

El Comitè Organitzador del Concurs es reserva el dret a resoldre aquelles qüestions que sorgeixin durant el desenvolupament del Concurs i no estiguin contemplades en el present Reglament. Les decisions del Comitè Organitzador del Concurs tenen caràcter d'inel·lables.

Per a qualsevol dubte o consulta podeu contactar amb la Natàlia Nicolau al correu electrònic concurslactium@gmail.com

ANNEX I. Calendari de sessions de tast i enviament de formatges

DIA SESSIÓ DE TAST

Dimecres 14 d'Abril
Dimarts 20 abril
Dijous 22 abril
Dimarts 27 abril
Dijous 29 abril
Dimarts 4 maig
Dijous 6 maig
Dimarts 11 maig
Dijous 13 maig

DIA LÍMIT RECEPCIÓ FORMATGES

Divendres 9 Abril
Dimarts 13 Abril
Dimarts 20 Abril
Dijous 22 Abril
Divendres 23 Abril
Dijous 29 Abril
Divendres 30 Abril
Dimecres 5 Maig
Dimarts 11 Maig

CATEGORIA

Tomes Vaca / Búfala
Pastes Cuites + Tupins
Àcides de cabra
Serrats ovella
Blaus + Àcides Vaca
Garrotxa + Toves de cabra
Tomes Cabra
Toves vaca / Búfala
Toves ovella + Àcides Ovella



Ajuntament de Vic
Fires i Mercats

acrefa

Associació Catalana de
Ramaders i Elaboradors de
Formatge Artesà.

 **Prodeca**
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



GASTROTECA.CAT
El punt de trobada del producte català



 **Catalunya**
On el menjar és cultura

 **AGRONET**

 **Beta**
Biodiversitat, Ecologia,
Tecnologia Ambiental i Alimentària

 **La bona llet.**
 **Laboratori Interprofessional
Lleter de Catalunya**
ALLIC Associació Interprofessional Lletera de Catalunya



 **Technical**

lacto
T e X



**LLONGANISSA DE
VIC**
INDICACIÓ GEOGRÀFICA
PROTEGIDA