



## **CONCURS LACTIUM: FORMATGES ARTESANS DE CATALUNYA 2019**

### **REGLAMENT**

Catalunya, des d'uns anys ençà, ha esdevingut territori de formatges. L'important creixement en número de formatgeries artesanes entre els anys 80 i l'actualitat, són una prova de la bona salut del sector i del posicionament dels formatges artesans entre els productes gastronòmics excel·lents que desperta interès pel consumidor. Per aquest motiu es convoca una nova edició del Concurs LACTIUM, formatges artesans de Catalunya (d'ara en endavant el Concurs), en el marc de la onzena edició de LACTIUM, la mostra de formatges catalans que es celebrarà els dies 11 i 12 de maig de 2019 a la ciutat de Vic.

La missió fonamental del Concurs és:

- augmentar la visibilitat dels formatges artesans catalans entre la societat
- atorgar el valor adient a l'ofici dels ramader/a i/o elaborador/a de formatges reconeixent la seva expertesa avaluant en un concurs públic el saber fer en els formatges que elaboren.

DATA i HORA: 11 de maig de 2019 de 10:30h a 14h

LLOC: Parc Jaume Balmes, Vic

PARTICIPACIÓ: Podran participar tots aquells formatgers/res que estiguin en possessió d'un registre sanitari per a l'activitat que desenvolupen, i que la portin a terme a l'àmbit geogràfic de Catalunya. S'acceptaran a Concurs formatges procedents d'elaboradors de formatge amb registre sanitari propi.

#### Article 1

Els formatges presentats a Concurs seran formatges comercials. No s'acceptaran formatges a Concurs que no es puguin trobar a la parada del seu formatger/a durant la Fira, o als canals habituals de venda de formatges.

Quantitats de litres processats màxims per les formatgeries elegibles a participar al Concurs.

Vaca: 750.000 Litres/ any

Cabra: 350.000 Litres / any

Ovella: 250.000 Litres / any

Mescla o búfala: 700.000 Litres /any



## 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](http://www.lactium.cat) especificant el número i les característiques dels formatges a presentar a Concurs.

## PREUS DE PARTICIPACIÓ AL CONCURS

- Formatgeries socis d'ACREFA: 20€ pel primer formatge i 10€ per cada formatge extra presentat.
- Formatgeries no socis d'ACREFA: 30€ pel primer formatge, i 15€ per cada formatge extra presentat.

La data límit per fer les inscripcions al Concurs serà el diumenge 28 d'abril de 2019. Donada la complexitat en la recepció de formatges el dia 11 de maig, i l'abast geogràfic dels formatges participants, no s'admetran pagaments el mateix dia del Concurs. Tots aquells formatgers/eres que vulguin presentar formatges a Concurs, hauran d'haver fet el pagament amb antelació via el lloc web [www.lactium.cat](http://www.lactium.cat)

## Article 3

La recepció dels formatges es realitzarà el dissabte dia 11 de maig, al Parc Jaume Balmes, lloc de celebració de LACTIUM, la mostra de formatges catalans, entre les 8 i les 10h am.

Es podran presentar formatges a Concurs per enviament postal a ports pagats a l'adreça Passeig Francesc Macià, 52-56, Escala C, 3r 4a, 08173 Sant Cugat del Vallès, Barcelona. Les dates de recepció dels formatges enviats per correu seran els dies 7, 8, i 9 de maig inclosos de 9 a 14h.

Els formatges es presentaran a Concurs degudament identificats i en el cas que s'enviïn per correu, acompanyats de la seva etiqueta comercial sense enganxar.

Només s'acceptaran formatges madurats per enviament postal. Els matons i brossats, iogurts i llets fermentades i formatges delicats per la seva forma i contingut d'humitat, s'hauran de presentar el dia 11 de maig in situ.

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

## Article 4

El dia del Concurs només podran participar els formatges inscrits amb anterioritat i que, per tant, hagin fet l'abonament de la seva inscripció.

El número mínim de formatges per integrar una categoria i ser avaluada pel jurat serà de 4 formatges. 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'avaluïn formatges elaborats amb la mateixa tecnologia.



## Article 5

La quantitat de formatge necessària per presentar al concurs serà de mínim 1Kg. En el cas de peces de pes inferior, cal presentar-ne el número adient fins a completar el pes demanat. En el cas de peces de pes superior, cal presentar-les senceres. Els formatgers presents a la Fira podran passar a recollir les peces de pes superior a 2Kg al mateix lloc de recepció dels formatges, un cop finalitzat el Concurs.

## 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 s'encabiran en una de les 14 categories següents:

1. MATONS i BROSSATS
2. TOMES DE VACA I BÚFALA: formatges de quallada predominantment enzimàtica de llet de vaca i búfala.
3. TOMES DE CABRA: formatges de quallada predominantment enzimàtica de llet de cabra.
4. SERRATS i FORMATGES DE PASTA DURA D'OVELLA: formatges de quallada predominantment enzimàtica de llet d'ovella.
5. PASTES ÀCIDES DE VACA i BÚFALA: formatges de quallada predominantment àcida de llet de vaca i búfala.
6. PASTES ÀCIDES DE CABRA: formatges de quallada predominantment àcida de llet de cabra.
7. PASTES ÀCIDES D'OVELLA: formatges de quallada predominantment àcida de llet d'ovella.
8. PASTES TOVES DE VACA i BÚFALA: formatges de quallada mixta i formatges proteolitzats de crosta rentada de llet de vaca i búfala.
9. PASTES TOVES DE CABRA: formatges de quallada mixta i formatges proteolitzats de crosta rentada de llet de cabra.
10. PASTES TOVES D'OVELLA: formatges de quallada mixta i formatges proteolitzats de crosta rentada d'ovella.
11. TUPINS
12. FORMATGES BLAUS
13. TENDÈNCIES: FORMATGES DE PASTA CUITA
14. IGP FORMATGE GARROTXA. Donada la voluntat del Comitè Organitzador que el Concurs LACTIUM, formatges artesans de Catalunya esdevingui un reflex real del panorama formatger artesà català, s'ha cregut oportú crear una categoria que faci referència a un dels formatges més elaborats i representatius de Catalunya, i que es troba en procés d'aconseguir la marca de qualitat IGP Formatge Garrotxa.



## Article 8

El Concurs es desenvoluparà sota la mirada del Comitè Organitzador integrat per l'Isaac Gelabert; director de Lactium, la Mostra de Formatges Catalans, en Bernat Vilarasau; Gerent de Fires i Mercats, la Natàlia Nicolau; co-autora de blocdeformatges i investigadora, la Laia Pont; co-autora de blocdeformatges i secretària d'Acrafa i la Roser Romero; professora titular de la Universitat Politècnica de Catalunya i especialista en formatges.

La Direcció del Concurs estarà a càrrec de la 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 anomenades.

## Article 9

El Jurat serà independent i professional. Constarà d'especialistes del 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.

Cada grup de tastadors avaluarà públicament els formatges tallats al moment, d'una categoria del Concurs. 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 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 la última paraula per 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 14 categories.

Un cop escollits els formatges guanyadors, tindrà lloc la gran final per escollir el LACTIUM d'OR, premi al millor formatge català 2019. Els membres del jurat, sota condicions de transparència absoluta i públicament, votaran pel millor formatge d'entre els 14 guanyadors de cada una de les categories del concurs.



El guanyador del LACTIUM d'OR Premi al Millor Formatge Català 2019 rebrà un diploma, l'arxiu de les etiquetes adhesives i la inscripció gratuïta com a expositor al LACTIUM, la mostra de formatges catalans de l'any 2020.

#### Article 12

L'entrega de premis serà pública i es realitzarà el dia 11 de maig a les 16,30 hores a l'Espai TXISCORNER després de la finalització de la sessió de *networking* del jurat. Es recomana als formatgers que hagin enviat formatge a Concurs que siguin presents durant l'entrega de premis per a rebre el premi en cas que hagin resultat guanyadors.

#### Article 13

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 amb l'activitat que desenvolupen.

#### Article 14

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 aquest Reglament. Les decisions del Comitè Organitzador del Concurs tenen el caràcter d'inel·ligibles.

Per a qualsevol dubte o consulta podeu contactar amb la Natàlia Nicolau al correu electrònic: [concurslactium@gmail.com](mailto:concurslactium@gmail.com)