

VIC

20 21  
Abril 2024

Parc  
Jaume  
Balme

**lac  
tium**

## CONCURS LACTIUM: FORMATGES ARTESANS CATALANS 2024 REGLAMENT

**LACTIUM I L'AJUNTAMENT DE VIC, CONVOQUEN** la quinzena edició del **Concurs LACTIUM: formatges artesans catalans** (d'ara en endavant el Concurs).

La missió fonamental del Concurs és:

- augmentar la visibilitat dels formatges artesans de Catalunya 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:** Les deliberacions del jurat del concurs es faran el **dissabte 20 d'abril a la Casa Ricart de Vic**, coincidint amb la celebració de Lactium.

### **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 Lactium si és expositora, o als canals habituals de comercialització de formatges. Recordem que els formatges presentats al Concurs Lactium hauran d'estar a la venda en nombre suficient, **i per tant està totalment prohibit elaborar un formatge especial per al Concurs Lactium**. Si després de la atorgació del premi es comprova que no és un formatge comercial, es retirarà aquest fent-ne ressò.

### **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 [INSCRIPCIONS CONCURS](#) especificant el número i les característiques dels formatges a presentar a Concurs.

Cada elaborador podrà concursar en tantes categories com vulgui, podent presentar fins a 2 formatges per categoria.

**PREUS DE PARTICIPACIÓ AL CONCURS:** 6 € per cada formatge presentat.

**VIC****20 21**  
Abril 2024Parc  
Jaume  
Balmes**lac  
tium****La data límit per inscriure formatges al Concurs serà el dilluns 8 d'Abril de 2024 a les 23:59 hores**

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 [INSCRIPCIONS CONCURS](#).

**Article 3****La recepció dels formatges es realitzarà el mateix dia 20 d'abril de les 8 a les 10h a la Casa Ricart.**

Aquells elaboradors que desitgin enviar els seus formatges, **caldrà que ho comuniquin amb anterioritat a la direcció del concurs**, per tal de poder organitzar-ne la recepció.

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

Els formatges que no estiguin 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 tipus. 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'avaluen 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 podran recuperar les peces grans (superiors a 2 quilograms) sobrants del Concurs, durant la celebració de Lactium, dissabte 20 d'abril a partir de les 17 hores.

**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 **15 categories** següents:

1. **MATONS DE CABRA:** productes làctics elaborats amb llet cabra quallats de forma enzimàtica, sense madurar i sense altres ingredients afegits.
2. **MATONS DE VACA:** productes làctics elaborats amb llet vaca quallats de forma enzimàtica, sense madurar i sense altres ingredients afegits.
3. **BROSSATS I RECUI TS D'OVELLA:** productes làctics elaborats amb llet o xerigot d'ovella, obtinguts per temperatura, sense madurar i sense altres ingredients afegits.
4. **FORMATGES DE PASTA DURA DE VACA I/O BÚFALA:** formatges de quallada predominantment enzimàtica de llet de vaca i/o búfala i pasta dura.
5. **FORMATGES DE PASTA DURA DE CABRA:** formatges de quallada predominantment enzimàtica de llet de cabra i pasta dura.
6. **FORMATGES DE PASTA DURA D'OVELLA:** formatges de quallada predominantment enzimàtica de llet d'ovella i pasta dura.
7. **FORMATGES DE PASTA ÀCIDA/LÀCTICA DE VACA I/O BÚFALA:** formatges de quallada predominantment àcida/làctica de llet de vaca i/o búfala.
8. **FORMATGES DE PASTA ÀCIDA/LÀCTICA DE CABRA:** formatges de quallada predominantment àcida/làctica de llet de cabra.
9. **FORMATGES DE PASTA ÀCIDA/LÀCTICA D'OVELLA:** formatges de quallada predominantment àcida/làctica de llet d'ovella.
10. **FORMATGES DE PASTA TOVA DE VACA I/O BÚFALA:** formatges de quallada mixta i formatges amb proteòlisi, de crosta rentada i/o florida de llet de vaca i/o búfala.
11. **FORMATGES DE PASTA TOVA DE CABRA:** formatges de quallada mixta i formatges amb proteòlisi, de crosta rentada i/o florida de llet de cabra.
12. **FORMATGES DE PASTA TOVA D'OVELLA:** formatges de quallada mixta i formatges amb proteòlisi, de crosta rentada i/o florida de llet d'ovella.
13. **TUPINS:** formatges de guarda de doble fermentació, que adopten la forma del seu recipient i són fàcilment untables.
14. **FORMATGES BLAUS:** formatges de pasta blava elaborats amb les principals espècies lleteres a Catalunya.
15. **FORMATGE GARROTXA:** formatge de llet pasteuritzada de cabra de mínim 21 dies de maduració i de pell característicament florida. Les vores seran arrodonides i la mesura de la seva alçada no podrà sobrepassar mai el seu diàmetre.

**VIC****20 21**  
Abril 2024Parc  
Jaume  
Balmes**lac  
tium**

## Article 8

El Concurs es desenvoluparà sota la mirada del Comitè Organitzador integrat per:

Isabel Tutusaus, directora del Concurs.

Sílvia Badosa: Gerent de Fires i Mercats.

Natàlia Nicolau: co-autora de blocdeformatges i gestora de projectes d'innovació.

Roser Romero del Castillo: Professora jubilada de Tecnologia dels Aliments, UPC.

Isaac Gelabert: director de Lactium.

La Direcció del Concurs estarà a càrrec de Isabel Tutusaus que s'ocuparà de la redacció del Reglament, selecció i convocatòria 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, consumidors habituals de formatge 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 apunts més tècnics per a una avaluació dels formatges més objectiva. Els tastadors integrants de cada taula, avaluaran el formatge individualment i prendran una decisió consensuada sobre el guanyador de cada categoria.

## Article 10

Els membres del jurat hauran d'escollir un únic guanyador (Lactium Or) per a cada categoria a la que es presentin fins a 15 formatges.

Per categories que superin els 15 formatges i fins als 30 formatges presentats s'escollirà un Lactium Or i un Lactium Plata.

Per categories amb més de 30 formatges presentats s'escollirà Lactium Or, Lactium Plata i Lactium Bronze.

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.

## Article 11

S'atorgarà un diploma i l'arxiu de les etiquetes identificatives de la menció al formatge guanyador del Lactium Or de cadascuna de les 15 categories així com de la Categoria Millor Formatge Català Lactium 2024

**VIC****20 21**  
Abril 2024Parc  
Jaume  
Balmes**lac  
tium**

### 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 2024**. Els membres del jurat, sota condicions de transparència absoluta votaran pel millor formatge d'entre els 15 Lactium Or de cada una de les categories del Concurs durant l'entrega de Premis del Concurs Lactium, el dissabte 20 d'abril a partir de les 17 hores i en el marc celebració de **Lactium** que tindrà lloc els dies 20 i 21 d'abril al Parc Jaume Balmes de Vic.

La formatgeria mereixedora del **Premi al Millor Formatge Català Lactium 2024** rebrà un diploma, l'arxiu de les etiquetes adhesives i la inscripció gratuïta com a expositor a LACTIUM a l'edició de l'any 2025.

### Article 13

L'entrega de premis, **serà pública i es realitzarà el dia 20 d'abril a les 17.30 hores a l'Espai TXISARTS** coincidint amb la celebració de **Lactium**.

Es prega a les formatgeries que hagin presentat formatge a Concurs que siguin presents durant l'entrega de premis per a recollir 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 Catalans. 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 inapel·lable.

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