

Bases del II Concurs de Canelons.

1. Organització del Concurs

L'organització del concurs és a càrrec del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, amb l'objectiu de promoure la gastronomia derivada de la tradició culinària elaborada de productes carnis a Catalunya, donant a conèixer l'ofici de Carnissers i Xarcuters i la particularitat de l'elaboració Artesana dels productes elaborats en els establiments de Carnisseria Xarcuteria .

La Categoria d' aquest concurs son Canelons Tradicionals .

Entenent com a caneló tradicional, aquell caneló farcit de carn , amb beixamel i formatge, per posteriorment gratinar.

2. Participants

Podran participar aquells establiments amb seu a Catalunya amb denominació Carnisseria Xarcuteria, associats a algun dels Gremis de la Federació Catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters .

La participació és gratuïta, excepte indicació contrària a la convocatòria.

3. Inscripció

Les inscripcions es realitzaran mitjançant formulari d' inscripció en la web <https://gremicarn.com/concurs-de-canelons/> fins la data 22/10/2025 a les 14:00 hores.

Els participants hauran d'emplenar el formulari amb les dades personals i acceptar les bases del concurs, posteriorment rebran un correu electrònic amb la inscripció al concurs.

La inscripció al concurs, comporta l' acceptació de les bases, així com el resultat del concurs.

4. Categories

La convocatòria del concurs comprèn una única categoria :

Millor Caneló Tradicional

5. Format del Concurs

El concurs es celebrarà a la Fira de Girona dins l'Espai Girona Excel·lent, amb data 30 d'octubre de 2025, amb pròrroga al 31 d'octubre, segons el nombre d'inscripcions rebudes

Cada participant haurà de presentar un mínim de 3 safates de canelons de 3 unitats, com a mostra del tast.

El lliurament s'ha de realitzar a la seu social del Gremi de Carnissers, Finca Camps i Armet s/n 2a planta 17121 Monells. Horari de recepció de 9:30 a 16:00 hores. , entre els dies 28 i 29/10/2025.

Aquest lliurament s'ha de realitzar mantenint la seguretat alimentària que requereix el producte.

6. Documentació a aportar.

Etiqueta oficial que contingui totes les mencions obligatòries que estableix la normativa vigent per al producte envasat, i en especial, el número de lot i data de consum preferent.

L'etiqueta no ha d'anar adherida al producte sinó a part, amb la fitxa tècnica del producte.

La no presentació d'algun dels documents requerits i/o, en el seu cas, complimentats de forma incorrecta serà motiu d'exclusió.

Un representant del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines, rebrà els mateixos, de cada participant amb la corresponent documentació. La documentació serà introduïda en un sobre, que tancarà i li assignarà un codi numèric aleatori de 3 xifres, que serà el mateix que s'assigni individualment als canelons que hagi presentat.

L'única persona que coneixerà la procedència del producte elaborarà un llistat per posteriorment identificar el productor, una vegada el jurat hagi deliberat el guanyador.

7. Avaluació i Jurat

L'organització del concurs garanteix la confidencialitat i el secret de les dades dels concursants fins al moment de la proclamació de resultats.

El jurat estarà format per professionals de l'àmbit gastronòmic, especialistes en productes carnis i representants de la comunitat local, actuarà com a Secretari, amb veu i sense vot, el gerent del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines.

La llista de membres del jurat s'informarà en el moment del tast. Aquells membres que participin com a Jurat no podran participar com a concursants.

Els criteris d'avaluació seran:

Sabor

Textura

Presentació

Les decisions del jurat seran inapel·lables.

8. Premis

Primer Premi Millor Caneló

Els guanyador del Primer Premi, d'aquest concurs rebrà com a reconeixement un distintiu exclusiu, símbol de la seva excel·lència en l'elaboració de canelons artesans.

Aquest distintiu, creat especialment per a l'ocasió, servirà com a senyal de qualitat, garantint que el seu treball destaca dins el món de la gastronomia tradicional.

Segon Premi al Millor Caneló

El segon classificat rebrà un **diploma d'excel·lència gastronòmica**, com a reconeixement a la seva destresa i qualitat en la preparació de canelons artesans.

Aquest guardó acredita la seva destacada participació i la seva aportació al manteniment de la tradició culinària, valorant especialment la tècnica, el gust i la presentació del producte.

Menció Especial del Jurat

El jurat podrà concedir una Menció Especial, a aquells canelons, que sense arribar a les qualificacions de les primers, puguin ser mereixedores d'una menció.

A més, els guanyadors seran guardonats amb un **diploma oficial** que acreditarà el seu distintiu.

9. Obligacions dels Participants

Cada participant garanteix que els canelons presentats són d'elaboració pròpia, pel que fa al rostit i beixamel.

10. Drets d'imatge i difusió

Els participants accepten que l'organització podrà utilitzar les imatges i els vídeos del concurs amb fins promocionals, sense compensació econòmica.

11. Notificació i lliurament del premi

La proclamació dels guanyadors i l'entrega de diplomes es faran el dia 02/11/2025 a les 18:00 hores dins l'acte de cloenda de les Fires de Girona a dins l'espai Fira Girona.

12. Protecció de Dades i Acceptació de les Bases

Les dades personals dels participants seran tractades d'acord amb la normativa vigent sobre protecció de dades, i seran utilitzades únicament per a la gestió del concurs.

La participació al concurs implica l'acceptació total d'aquestes bases. Qualsevol imprevist serà resolt per l'organització.

L'organització no es fa responsable de qualsevol tipus d'al·lèrgia o de reacció alimentària.

13. Contacte

Per a qualsevol consulta, els interessats poden adreçar-se a info@gremicarn.com o al Telèfon 972630406

Aquest document està subjecte a canvis per part de l'organització, que

Declaració signada d' elaboració pròpia i artesanal

Definició de declaració artesanal , es considera producció artesanal com aquella que es realitza de manera manual o amb eines no industrials, destacant la importància de la tècnica tradicional i el saber fer que s'ha transmès de generació en generació. Els criteris que solen considerar-se inclouen:

1. **Tècniques Tradicionals:** L'ús de mètodes que han estat heretats i que reflecteixen la cultura local.
2. **Matèries Primeres de Qualitat:** La selecció de materials naturals i de qualitat, evitant l'ús d'additius artificials.
3. **Producció Limitada:** La producció es realitza en petites quantitats, permetent un control més acurat sobre el procés i els detalls del producte.
4. **Personalització:** Els productes poden ser adaptats o personalitzats segons les necessitats del client.
5. **Valor Cultural:** La producció artesanal contribueix a preservar la identitat cultural i el patrimoni local.

Aquests criteris ajuden a protegir i promoure l'activitat artesanal a Catalunya, ressaltant la seva importància tant econòmica com cultural.

Jo, amb Dni declaro que el Canelons, han sigut elaborats de forma artesanal en el meu obrador i accepto les bases del concurs de Caneló Ila Edició any 2025.

Aquest document està subjecte a canvis per part de l'organització, que informaran els participants de qualsevol modificació.