

Bases del Concurso de la mejor hamburguesa artesana 2023

Convocatoria del concurso a la Mejor Hamburguesa artesana de España

ENTIDAD ORGANIZADORA

Asociación de empresarios de la Carne y Derivados cárnicos (CARNIMAD), provista de NIF G28966430, con domicilio en 28036 de Madrid, calle Enrique Larreta nº 5 primera, a través de su centro de formación, innovación y desarrollo, EDUCARNE.

OBJETO

El concurso se convoca para elegir la mejor hamburguesa artesana que recibirá el "PREMIO A LA MEJOR HAMBURGUESA ARTESANA 2023".

REQUISITOS DE LOS CANDIDATOS

Podrán concurrir a la convocatoria aquellos profesionales o empresarios- trabajadores autónomos o en régimen general- que estén dados de alta en el CNAE 4722 Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados.

COSTE DE PARTICIPACIÓN

La participación en el concurso será gratuita.

Para la fase final del concurso, que se celebrará en la Feria Meat Attraction en Madrid, los concursantes deberán pagar sus gastos de desplazamiento.

FORMA Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE LAS SOLICITUDES

Las solicitudes podrán presentarse hasta el día 31 de enero de 2023 (inclusive) y se enviarán por correo electrónico a la dirección comunicacion@educarne.es, indicando en el asunto: **Premio Mejor Hamburguesa**. La hoja de inscripción se acompañará de una ficha técnica del producto a presentar.

[Click Aquí para descargar el modelo de solicitud.](#)

INGREDIENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Se podrán realizar las hamburguesas con carne de cerdo, vacuno, ovino, caprino, conejo o ave pudiendo usar para su elaboración

los ingredientes esenciales y facultativos recogidos en los art.15 y Anexo II del RD 474/2014 de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

El producto presentado tiene que ser el considerado Hamburguesa por dicho RD, es decir, *Producto elaborado con carne picada con adición de sal, especias, condimentos u otros productos alimenticios*, no pudiéndose presentar la denominada “Burger Meat” (*producto fresco, elaborado a partir de carne picada y otros ingredientes, incluidos los aditivos, con un contenido mínimo de cereal o de hortalizas, o de ambos, del 4%*)

DINÁMICA DEL CONCURSO

La fase final del concurso estará limitado a 4 concursantes que presentarán su propuesta el día 8 de marzo de 2023 durante la Feria Meat Attraction en Madrid.

Para la selección de los 4 concursantes de la fase final, Educarne analizará las inscripciones recibidas y valorará aquellas que, por su carácter innovador, originalidad y creatividad, pasarán a la fase final.

Los finalistas serán informados por vía telefónica de su elección. La fecha y hora exacta de celebración será comunicada a los concursantes con tiempo suficiente para su correcta participación.

Los finalistas presentarán el día de la final la hamburguesa tal y como la presentarían en el punto de venta, llevando asimismo su propia bandeja y decoración, así como las instrucciones para su cocinado para la degustación por parte del jurado.

PROCEDIMIENTO DE DELIBERACIÓN

1. El jurado estará formado por profesionales expertos del sector, que será elegido por Educarne.
2. Una vez reunidos los miembros del Jurado se valorará la presentación de los elaborados para lo cual se podrán utilizar diferentes elementos de presentación (tablas, decoración, etc.).
3. Las hamburguesas serán cocinadas según las instrucciones pertinentes y degustadas por el jurado
4. Puntuación del jurado

Para ello cada miembro del jurado deberá puntuar en su ficha individual cada uno de los cinco parámetros que se valoran en esta fase:

- 1- Elaboración de la “Ficha técnica del producto”.
- 2- Originalidad de los ingredientes.
- 3- Combinación de los ingredientes.
- 4- Dificultad en la elaboración.
- 5- Originalidad en la presentación.
- 6- Sabor.
- 7- Olor.
- 8- Textura

Cada parámetro se puntuará de cero a cinco puntos (siendo cero la peor nota y cinco la mejor), por lo que cada miembro del Jurado podrá puntuar cada hamburguesa con un máximo de 40 puntos.

Los miembros del Jurado firmarán unas fichas de valoración una vez hayan completado las puntuaciones que otorgan a cada hamburguesa.

GANADOR Y FINALISTAS

La hamburguesa que alcance la puntuación más alta obtendrá el primer premio que consistirá en un trofeo.

El resto de los participantes obtendrá un trofeo en el caso del segundo y tercer clasificado y un diploma en el caso del cuarto clasificado.

En caso de empate en el primer puesto, se decidirá el premio mediante sorteo. El Jurado resolverá por mayoría simple todas las cuestiones que se le planteen mientras dure su actuación. Las decisiones del jurado son inapelables.

PROTECCIÓN DE DATOS Y DERECHOS DE IMAGEN

Por la simple presentación de la solicitud de participación en el concurso, los participantes consienten y aceptan expresamente que Carnimad, Educarme y Cedecarne puedan utilizar y publicar su nombre y otros datos o fotografía que se le realice para cualquier actividad informativa o publi-promocional, relacionada directa o indirectamente con el concurso.

Los datos personales serán incluidos en un fichero de Carnimad con fines meramente informativos sobre el concurso, pudiéndose ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición previstos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, así como en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas (RGPD), , mediante comunicación escrita dirigida a Carnimad mediante correo electrónico, al correo electrónico info@carnimad.es.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el concurso lleva implícita la aceptación de estas bases y el fallo del jurado.

El concurso puede quedar desierto en caso de que, a juicio del jurado, ninguna de las propuestas presentadas resulte suficientemente satisfactorias para alcanzar los objetivos de la misma.