

# Bases del Concurso al Mejor Elaborado Cárnico Artesano 2025

## Convocatoria del concurso al Mejor Elaborado Cárnico Artesano 2025

### 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 el mejor elaborado cárnico artesano, de carácter innovador, que recibirá el "PREMIO AL MEJOR ELABORADO CÁRNICO ARTESANO 2025".

### REQUISITOS DE LOS CANDIDATOS

Podrán concurrir a la convocatoria todos los profesionales de comercios especializados de carnicería, charcutería, pollería y/o casquería, mayores de edad y debidamente autorizados para la elaboración de derivados cárnicos.

### 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, el día 26 de febrero de 2025, los concursantes deberán pagar sus gastos de desplazamiento.

### FORMA Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE LAS SOLICITUDES

Las solicitudes podrán presentarse hasta el día 23 de enero de 2025 (inclusive) a través del siguiente formulario online: <https://forms.gle/5ga2iQNgEFUrU3889>

Al final de dicho formulario deberá adjuntarse la ficha técnica del elaborado, presentada en formato PDF o Word.

### INGREDIENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Se podrán realizar las elaboraciones consideradas preparados de carne fresca de cualquier especie, 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.

## DINÁMICA DEL CONCURSO

La fase final del concurso estará limitada a tres concursantes, que presentarán su propuesta el 26 de febrero de 2025 durante la Feria Meat Attraction en Madrid.

Para la selección de los tres concursantes de la fase final, Educarne analizará las inscripciones recibidas junto con las fichas técnicas y valorará aquellas que, por su combinación de ingredientes, originalidad e innovación, entre otras cosas, pasarán a la fase final.

Los finalistas serán informados por vía telefónica de que han sido seleccionados. La fecha y hora exactas de celebración serán comunicadas a los concursantes con tiempo suficiente para su correcta participación.

Los finalistas presentarán el día de la final el elaborado tal y como lo 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.

Deberán llevar, además, más cantidad de producto para la degustación del público asistente.

## PROCEDIMIENTO DE DELIBERACIÓN

1. El jurado estará formado por profesionales expertos del sector, y 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. Los elaborados serán cocinados según las instrucciones pertinentes y degustados por el jurado.
4. Puntuación del jurado.

Para ello, cada miembro del jurado deberá puntuar en su ficha individual cada uno de los 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- Características organolépticas (sabor, olor, textura, etc.).

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 30 puntos.

Los miembros del jurado firmarán unas fichas de valoración, una vez hayan completado las puntuaciones que otorgan a cada elaborado.

### TRES GANADORES

El elaborado 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.

En caso de empate en el primer puesto, realizará el desempate el Presidente del jurado.

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, Educarne 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](mailto: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 satisfactoria para alcanzar los objetivos del concurso.