



# BASES REGULADORAS

## PREMIO FERMAGOURMET 2022

### **BASE PRIMERA. OBJETO DEL PREMIO**

El Ayuntamiento de Barbastro convoca la quinta edición de los premios FERMAGOURMET, una acción desarrollada en colaboración con el convivium Slow Food Huesca, que tiene la finalidad de reconocer y divulgar la excelencia de los productos agroalimentarios de calidad. El objetivo último de este Premio es mejorar la imagen y posición en el mercado de los reseñados productos.

### **BASE SEGUNDA. REQUISITOS GENERALES PARA LOS CANDIDATOS**

Podrán optar a los Premios FERMAGOURMET al Mejor Producto Agroalimentario, todas las personas físicas o jurídicas que elaboren sus productos agroalimentarios en la provincia de Huesca o participen en el certamen FERMA 2022. El hecho de ser productores es requisito indispensable para participar en el concurso y deberá acreditarse. Cada candidato podrá presentar un único producto.

### **BASE TERCERA. SOLICITUDES Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS.**

Todos los interesados que cumplan lo anteriormente expuesto podrán presentar su candidatura aportando la documentación y muestras solicitadas a continuación:

#### 1) Ficha de inscripción

Los participantes deberán cumplimentar la solicitud de inscripción cuyo modelo se incluye en el Anexo de estas bases, cumplimentando la totalidad de los datos que en ella se requieren, y presentarla en el Ayuntamiento de Barbastro.

El plazo límite para la presentación de la ficha de inscripción finalizará el día 27 de agosto a las 10:00 horas.

#### 2) Entrega de muestras



Los concursantes deberán realizar la entrega de las muestras para el concurso el día 27 de agosto desde las 9:00 a las 10:00 horas en la sala de reuniones ubicada en el área de urbanismo del Ayuntamiento. Cada productor deberá entregar diez raciones de tamaño degustación para que el jurado pueda catar el producto. Las muestras deberán ir acompañadas de la ficha de producto, que se incluye en el Anexo de estas bases. Una vez emplatado el producto, los productores deberán desalojar la sala para que el jurado pueda empezar con su deliberación.

#### **BASE CUARTA. JURADO Y PROCEDIMIENTO DE CATA**

Para la concesión del Premio se constituirá un jurado multidisciplinar compuesto por un número impar de personas, con un mínimo de 3 y un máximo de 9, de reconocido prestigio relacionadas y vinculadas con el mundo de la producción alimentaria, la gastronomía y la restauración, la investigación y el desarrollo sostenible. La Concejal del Área de Desarrollo del Ayuntamiento de Barbastro designará un Presidente del Jurado que destaque por su prestigio profesional y experiencia en la materia. Su función será la de proponer el resto de miembros del jurado al Ayuntamiento, asegurar el cumplimiento de las presentes bases, coordinar la mesa y participar en la cata.

La evaluación de todas las muestras entregadas para el concurso se realizará el día 27 de agosto de 10:00 a 13:00. Mediante un sistema de cata y valoración del método de producción por el jurado será el encargado de evaluar los distintos productos presentados, y deberá comunicar su resolución durante la jornada.

#### **BASE QUINTA. CRITERIOS DE VALORACIÓN**

Valoración sensorial con paneles de cata.

Valoración de otros aspectos relativos al proceso de producción: innovación, artesanía, recuperación de productos autóctonos, respeto a la materia prima, etc. En este sentido se valorará muy positivamente la adaptación de los alimentos a los criterios bueno, sano, limpio y justo que propugna Slow Food.

#### **BASE SEXTA. RESOLUCIÓN**

La resolución del Jurado se dictará el mismo día de la cata, una vez el Jurado haya terminado con la deliberación.

#### **BASE SEXTA. PREMIO**

El ganador de la edición podrá incluir en el envase del producto ganador el logotipo registrado FERMAGOURMET® 2022.

El ganador recibirá, asimismo, 3.000 pegatinas con el logotipo para que pueda incorporarlas a los envases ya realizados.

Asimismo el ganador del premio se compromete a hacer un buen uso de la marca, respetando las normas de uso del logotipo y aplicándolo únicamente al producto merecedor de dicho reconocimiento.

La entrega del premio se celebrará el sábado 27 de septiembre al terminar la deliberación del jurado.



## PREMIO FERMAGOURMET 2022

**NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:** \_\_\_\_\_

Nombre de la empresa:

Dirección:

**FICHA DE PRODUCTO:**

Descripción del producto:	
Descripción del método de elaboración:	
<b>Origen de la materia prima:</b>	
<b>Lugar de producción:</b>	
<b>Relación del producto con el territorio donde se produce:</b>	
Origen histórico, cultural, gastronómico...	
Cualidades organolépticas destacadas:	
Lugares de comercialización:	

\* Al inscribir el producto a concurso acepto las bases de participación así como la decisión del jurado