



BASES DEL VI CONCURSO AFCA DE SOBAOS DE CANTABRIA

PARTICIPANTES

- Podrá presentarse cualquier sobao hecho en Cantabria, elaborado con mantequilla. Deberá hacerlo el propio productor.
- Los sobaos que se aporten pueden ser de diferentes formatos, pero siempre debe tratarse de un producto y un formato que se comercialice.
- Tienen que cumplir la normativa vigente legal para su comercialización y consumo tanto en sistema de elaboración como de etiquetado, consumo, etc.

INSCRIPCIÓN

- Los participantes deberán cumplimentar la ficha de inscripción correspondiente y enviarla al correo informacion@afca.es antes del 12 de junio de 2024.

PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Las muestras serán entregadas en AFCA (oficina situada en la 2ª planta del Mercado Nacional de Ganados de Torrelavega) antes del **martes 18 de junio de 2024 a las 12:00 h.**
- Las muestras que se aporten han de ser las siguientes:
 - Cuando los sobaos sean de peso inferior a 100 g: 10 piezas.
 - Cuando el peso de cada sobao esté entre 100 y 400 g: 6 piezas.
 - Cuando el peso supere los 400 g: 2 piezas.
- Cada sobao ha de venir en su envoltorio correspondiente, a elección del productor.
- Los sobaos sobrantes quedarán a disposición de la Organización para exposición.

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

- Los apartados de cata serán distribuidos en los siguientes conceptos:
 - a) Sobao.
 - b) Sobao Especial. Se incluyen aquí los sobaos que incorporen algún ingrediente adicional como chocolate, arándanos, etc.

JUECES / CATADORES

- El panel de jueces/catadores estará compuesto por técnicos, encargados de tiendas especializadas, periodistas gastronómicos, cocineros, jefes de sala de restaurantes emblemáticos, etc.
- Los productores participantes en el concurso no podrán formar parte del panel de jueces.

FECHAS Y HORARIO

- El concurso se celebrará **el martes 18 de junio de 2023** de 17:00 a 20:00 h en el Mercado Nacional de Ganados de Torrelavega.
- Los ganadores se darán a conocer esa semana en la página web de AFCA (www.afca.es), redes sociales de la asociación y el suplemento de El Diario Montañés Cantabria en la Mesa.

DESARROLLO DEL CONCURSO

- Habrá 4 mesas y en cada mesa 6 jueces y 1 cortador / facilitador.
- Los sobaos participantes en el concurso serán catados por todos los jueces, en cata ciega, sólo marcados por un código.
- El jurado de cada mesa está compuesto por 6 personas. Una de ellas ejercerá de Jefe de Mesa. Los jueces examinarán y catarán los sobaos y dispondrán de un tiempo suficiente para llevar a cabo su trabajo. Para proceder a la evaluación, los jueces dispondrán de un enlace a un formulario.
- El Jurado evaluará cada sobao y puntuará los siguientes parámetros:
 - Aspecto exterior (máximo 4 puntos).
 - Textura interior (máximo 6 puntos).
 - Textura en boca (máximo 10 puntos).
 - Conjunto olfato-gustativo: olor, aroma, sabor (máximo 20 puntos).
- Por orden de puntuación total se definirá el ganador del concurso.
- En caso de empate, el sobao ganador será el que obtenga mayor puntuación en el apartado de Olfato-Gustativo. Si de nuevo se produce un empate, será el que tenga mayor puntuación en el apartado de Textura en boca, después en Textura interior y después en Aspecto exterior. Si después de todo ello se mantuviera el empate, el premio será compartido por ambos productores.
- Sólo podrán ganar aquellos sobaos que obtengan una puntuación mínima de 25 puntos. De no ser así, el premio quedaría desierto.

PREMIOS

- Se designarán el título de:
 - Mejor Sobao de Mantequilla de Cantabria 2024.
 - Mejor Sobao de Mantequilla Especial de Cantabria 2024.
- Los ganadores recibirán un diploma acreditativo, así como 1.000 pegatinas acreditativas del premio, que podrán ser utilizados única y exclusivamente en el producto reconocido como tal. El logotipo con el reconocimiento se enviará en formato electrónico también para su uso.

MÁS INFORMACIÓN:

AFCA – Tlf 942806242– informacion@afca.es – www.afca.es

La Organización se reserva el derecho a modificar alguno de los puntos de estas bases si se considera necesario para un mejor funcionamiento del concurso. Cualquier modificación será publicada en la web de Afca.