



# premios Artesanos del año 2019

## BASES DEL CONCURSO

ÍNDICE

1-PARTICIPANTES

2-CATEGORÍAS

3-INSCRIPCIÓN

4-PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

5-LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACIÓN

6-JURADO

7-PREMIOS

8-ENTREGA DE PREMIOS

9-PRODUCTOS RECHAZADOS A CONCURSO

ANEXO I- FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN



# premios Artesanos del año 2019

## 1-PARTICIPANTES

Con el fin de favorecer la promoción de los productos elaborados por sus asociados, la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León convoca los Premios Artesanos del Año 2019.

Podrán participar en este concurso los productores de alimentos artesanos de Castilla y León que formen parte de la Asociación de Artesanos Alimentarios que estén al corriente de pago de las cuotas y exclusivamente con productos inscritos en el Registro de Alimentos Artesanos de la Junta de Castilla y León.

## 2-CATEGORÍAS

Los productos que pueden participar en este concurso se organizan en un total de 11 categorías, algunas de las cuales se dividen, a su vez, en subcategorías.

### 1. LÁCTEOS

- Quesos semicurados
- Quesos curados
- Otros quesos (ahumados, azules, etc.)
- Postres lácteos y yogures (helado, flan, cuajada, etc.)

### 2. CONSERVAS (conservas y snacks)

### 3. LEGUMBRE EN CRUDO

### 4. MIELES

### 5. DULCES

- Dulces
- Dulces de temporada (torrijas, polvorones, huesos de santo, etc.) y chocolates

### 6. CÁRNICOS

- Embutidos de cerdo
- Otros cárnicos (vaca, caballo, caza, morcillas, especialidades cárnicas, etc.)

### 7. BEBIDAS

### 8. IMAGEN DE PRODUCTO

### 9. I+D+i

### 10. EMPRESA VISITABLE

### 11. PRODUCTO TIERRA DE SABOR



# premios Artesanos del año 2019

## 3-INSCRIPCIÓN

Para participar en el concurso es preciso cumplimentar el formulario de inscripción que figura en el Anexo I y remitirlo a la Asociación de Artesanos de Castilla y León junto a la documentación y muestras indicadas en el Apartado 4 (Presentación de muestras).

Cada participante podrá presentar tantos productos como considere oportuno, siempre que cumplan con los requisitos detallados en el Apartado 1 (Participantes).

En el formulario de inscripción deberán hacer constar obligatoriamente los siguientes datos:

- nombre de la empresa
- marca comercial
- responsable
- teléfono
- email

Asimismo, los participantes deberán facilitar, por cada producto con el que concurren, la siguiente información:

- nombre del producto
- categoría en la que concurre
- subcategoría (en su caso)
- descripción del producto

## 4-PRESENTACION DE MUESTRAS

Junto al formulario de inscripción indicado en el Apartado 3 y proporcionado en el final de estas bases, los participantes deberán presentar las muestras y documentación que se relaciona a continuación en función de la categoría en la que concurren, así como el certificado de la inscripción del producto presentado en el Registro de Alimentos Artesanos de la Junta de Castilla y León.

- **Categorías Lácteos, Conservas, Miel, Dulces, Cárnicos y Bebidas:** Muestra del producto en su embalaje original.
- **Categoría de Legumbres en crudo:** Muestra del producto cocido únicamente con agua y sal.
- **Categoría de Imagen de Producto:** Muestra del producto tal y como se comercializa.
- **Categoría I+D+i:** Memoria descriptiva y muestra del producto desarrollado (para ser elegible, dicho producto deberá haber alcanzado su fase comercial con posterioridad a Enero de 2017).
- **Categoría Empresa Visitable:** Memoria descriptiva y video explicativo. Las empresas participantes en esta categoría podrán ser visitadas por el jurado sin que ello afecte a su fallo pues se realizará con posterioridad al mismo. En el caso de que no deseen recibir esta visita deberán indicarlo expresamente en el formulario de inscripción.
- **Categoría de Tierra de Sabor:** Muestra del producto y certificación de que el producto es Tierra de Sabor.

Sí podrá un mismo producto presentarse a varias categorías a la vez siempre que presente una muestra del mismo por categoría y cumpla todos los requisitos que dichas categorías exigen.

En el caso de productos que también se vendan al corte, como ocurre con los quesos o los embutidos, quedará a elección del concursante el presentar como muestra el producto entero o al corte, siempre que si se opta por esta segunda opción se presente en el embalaje que se utiliza para su comercialización.



# premios Artesanos del año 2019

## 5-LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACIÓN

Las muestras y los documentos que deberán acompañarlas serán entregadas en la sede de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León de forma presencial o por mensajería a partir del 3 de octubre y antes de las 14:00 horas del día 15 de octubre de 2019 en la siguiente dirección:

ASOCIACIÓN DE ARTESANOS ALIMENTARIOS  
DE CASTILLA Y LEÓN  
C/ PROFESOR ADOLFO MIAJA DE LA MUELA, 8  
C.P. 47014  
VALLADOLID

En el caso únicamente de la categoría de Legumbres en crudo, se deberá enviar previamente la inscripción de los productos, así como los certificados pertinentes, bien por email ([informacion@artesanoscyl.es](mailto:informacion@artesanoscyl.es)) y bien por correo ordinario a la sede de la Asociación, entre el 3 y el 15 de octubre, pero las muestras (legumbres cocidas con agua y sal) deberán ser entregadas el día 16 de octubre de 9 horas a 14 horas para su cata el día 17 de octubre en:

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL)  
Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria  
A/A Marta López  
Ctra Burgos, Km 119, Finca Zamadueñas, 47071  
Valladolid

Las muestras recibidas con posterioridad a estas fechas o bien aquellas que no cumplan con los requisitos exigidos en las bases del Concurso, perderán el derecho a participar en el mismo y serán almacenados en la sede de la Asociación hasta el 20 de octubre para su retirada por parte del productor/elaborador si así lo considerara oportuno.

## 6-JURADO

Para la selección de los premiados la Asociación de Artesanos de Castilla y León convocará un jurado compuesto por catadores de los Centros Tecnológicos del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL), representantes de hostelería, de los medios de comunicación, de las principales empresas de distribución y de la Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez de Valladolid.

El jurado se reunirá en diferentes sesiones durante los días 17 y 18 de octubre de 2019 y los finalistas se darán a conocer el día 21 de octubre.

El jurado podrá declarar "Desierta" aquella categoría en la que los productos presentados a concurso no reúnan las características necesarias o no se presentaran un número mínimo de muestras.



# premios Artesanos del año 2019

## 7-PREMIOS

Los finalistas de cada categoría recibirán un diploma acreditativo del Premio. Además, tendrán la opción de adquirir tanto el diseño de la etiqueta como

pegatinas con el distintivo que les acredita como Artesano del Año 2019 en su sector y que podrán colocar en los productos galardonados.

El finalista en la categoría I+D+i obtendrá asimismo la asistencia técnica por parte del Instituto Tecnológico Agrario de la Junta de Castilla y León de utilidad para los objetivos de calidad, innovación o diferenciación de sus productos.

El finalista en la categoría Empresa Visitable tendrá además difusión digital en RRSS a través de contenidos creados a medida.

El finalista en la categoría de Tierra de Sabor, además de la difusión digital, recibirá también un galardón de la Junta de Castilla y León como Mejor Producto Artesano Tierra de Sabor.

## 8.-ENTREGA DE PREMIOS

Los premios serán entregados en un acto público que tendrá lugar en octubre en la Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez de Valladolid.

Tras la entrega de Premios, se servirá un vino español a los asistentes con todos los productos finalistas para lo cual los artesanos galardonados deberán enviar una muestra de los mismos.

## 9.-PRODUCTOS RECHAZADOS A CONCURSO

Los productos presentados que no cumplan con todos los requisitos necesarios serán retirados del concurso y almacenados en la sede de la Asociación hasta el día 20 de octubre para su retirada por parte del productor/elaborador si así lo considerara.

