



Artesano del Año Premios 2023

 asociación
artesanos
alimentarios
Castilla y León



Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León



PREMIOS ARTESANOS DEL AÑO 2023

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



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 2023**.

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 10 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. EMPRESA ARTESANA TURÍSTICA

10. PRODUCTO TIERRA DE SABOR



3-INSCRIPCIÓN

Todos los participantes sin excepción deberán enviar el certificado de inscripción en el **Registro de Empresas Artesanas** emitido por la Junta de Castilla y León, así como el **Formulario de Inscripción** que figura en el Anexo I debidamente cumplimentado.

Ambos documentos se remitirán a la Asociación de Artesanos de Castilla y León mediante una de las siguientes formas:

1. Mediante email a la dirección informacion@artesanoscyl.es o mediante correo ordinario a la sede, cuya dirección aparece en el Apartado 5. Lugar y Plazo de Presentación en cualquier momento desde la publicación de la presente convocatoria pudiéndose llevar a cabo de este modo la **Inscripción Previa** en el concurso.

2. Inscripción Normal: Durante el plazo de recepción de las muestras (7-14 de marzo) se remitirán junto con los productos que se presenten a concurso bien de manera presencial o bien mediante mensajería en la sede de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León.

En el formulario de inscripción deberán 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)

4-PRESENTACION DE MUESTRAS

Junto al formulario de inscripción indicado en el Apartado 3 y proporcionado en el Anexo I de estas bases y el certificado de inscripción en el Registro de Empresas Artesanas, 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, Mielles, 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 Empresa Artesana Turística:** 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.

Cada participante podrá presentar tantos productos como considere oportuno, siempre que cumplan con los requisitos detallados en el Apartado 1 Participantes, por lo que sí podrá un mismo producto presentarse a varias categorías a la vez siempre que presente una muestra del mismo por cada 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 empaque que se utiliza para su comercialización.

5-LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACIÓN

De forma general, las muestras (y los documentos que deberán acompañarlas si no se hubiera llevado a cabo la inscripción previa), serán entregadas en la sede de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León de forma presencial o por mensajería a partir del 7 de marzo y antes de las 14:00 horas del día 14 de marzo de 2023 en la siguiente dirección:

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

Excepciones. En el caso de la categoría de **Legumbres en crudo** y en el de **productos frescos solo se admitirá la modalidad de inscripción previa** (siempre antes del 14 de marzo), pero las muestras deberán llevarse personalmente o enviarse mediante mensajería al **ITACYL** en las condiciones que se detallan a continuación:



- En el caso de la categoría de **Legumbres en crudo** las muestras (legumbres cocidas únicamente con agua y sal y presentadas en un recipiente debidamente etiquetado con el nombre de la empresa y del producto) deberán ser entregadas en el ITACYL el día 15 de marzo de 9 horas a 15 horas.
- En el caso de presentar a concurso **productos frescos** (aquellos que, debiendo mantenerse refrigerados a menos de 7°C tengan un consumo preferente de aprox. 3 días), éstos deberán presentarse en el ITACYL el día 15 de marzo de 9 horas a 15 horas o el día 16 antes de las 10 am.

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CYL (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 25 de marzo 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 16 y 17 de marzo de 2023 y los finalistas se darán a conocer el día 21 de marzo.

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.

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 2023** en su sector y que podrán colocar en los productos galardonados.

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

El ganador 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 el **30 de marzo** 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 NO ADMITIDOS A CONCURSO

Los productos presentados que no cumplan con todos los requisitos serán retirados del concurso y almacenados en la sede de la Asociación hasta el **25 de marzo** para su retirada por parte del productor/elaborador si así lo considera.



FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

Empresa: _____

Marca comercial: _____

Responsable: _____

Teléfono: _____

Email: _____

Dirección de contacto: _____

Producto: _____

Categoría: _____

Subcategoría: _____

Producto: _____

Categoría: _____

Subcategoría: _____

Producto: _____

Categoría: _____

Subcategoría: _____

Producto: _____

Categoría: _____

Subcategoría: _____

Producto: _____

Categoría: _____

Subcategoría: _____