



BASES DEL XVII CONCURSO AL MEJOR JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE LOS PEDROCHES

Las Bases para la participación en el Concurso al Mejor Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches son las siguientes:

1. Todos los participantes, por el mero hecho de participar, aceptan íntegramente las presentes bases, las cuales rogamos se lean íntegramente antes del concurso.
2. Podrán optar al Mejor Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches cualquier jamón calificado en esta categoría según lo recogido en la Orden de 6 de junio de 2012, por la que se aprueba el Reglamento y el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Los Pedroches” y su producto amparado, y presentado por cualquier empresa inscrita en el registro de bodegas de esta Denominación de Origen Protegida.
3. Será motivo de descalificación de la pieza cualquier indicio de manipulación de los elementos identificativos de las piezas amparadas colocados por parte del Órgano de Control de esta Denominación de Origen Protegida.
4. El jamón del concurso será escogido por la bodega participante.



5. Una vez seleccionado el jamón del concurso será entregado al personal del Ayuntamiento el día 5 de Octubre de 2017 entre las 9:00 y las 13:00 horas.
6. No se admitirá al concurso ningún jamón que no esté convenientemente identificado por parte de este Consejo Regulador, (precinto inviolable y vitola), o presente algún indicio de posible manipulación en el mismo. El industrial recibirá una copia con los datos identificativos del mismo.
7. Cada empresa presentará su jamón de forma anónima, sin vitola del industrial ni cualquier tipo de identificación que lo relacione con la misma, adjudicando la Organización un código numérico para cada pieza a fin de poder identificar al concursante, una vez emitido el dictamen por el jurado.
8. El jamón para el concurso tendrá un peso entre 7 y 9 Kg., este peso será verificado al inicio del concurso, siendo motivo de descalificación los jamones que no estén en este peso, y serán de la misma añada, estableciéndose para este año la añada 2014.
9. El Jurado estará compuesto por tres ó cinco personas, puntuando sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos, y siendo su fallo inapelable.



- a) **MORFOLOGÍA Y BISELADO DEL JAMÓN:** En este apartado se valorarán los componentes raciales del cerdo de que procede; diámetro y longitud de la caña, longitud total de la pieza, configuración de la pieza en sus distintas partes, (maza, babilla y cadera), corte en V, proporción de grasa de cobertura existente, así como todo lo referente al aspecto exterior de la pieza. Este aspecto supondrá un 15 % de la calificación final de la pieza.
- b) **ASPECTO DEL CORTE:** En este aspecto se valorará el color y el aspecto del Magro y de la Grasa, la proporción magro-grasa y el brillo del corte y la infiltración de la Grasa. Este aspecto supondrá un 12,5 % de la calificación final de la pieza.
- c) **AROMA DEL JAMÓN:** En este punto se valorará el olor y el aroma del jamón. Este aspecto supondrá un 12,5 % de la calificación final de la pieza.
- d) **TEXTURA DEL JAMÓN:** En este punto se valorará la Untuosidad de la Grasa, la Fibrosidad del Magro, la dureza o ternieza del jamón y la facilidad de masticación. Este aspecto supondrá un 20 % de la calificación final de la pieza.
- e) **SABOR:** En este punto se valorará el equilibrio entre dulce y salado del jamón, punto de sal, grado de oxidación, retrogusto nasal, palatabilidad, etc... Este aspecto supondrá un 20 % de la calificación final de la pieza.
- f) **JUGOSIDAD Y PERSISTENCIA EN BOCA:** En este punto se valorará tanto la intensidad como la persistencia del aroma y el sabor tanto en boca como por vía retronasal. Este aspecto supondrá un 20% de la calificación final de la pieza.



10. El fallo del jurado será inapelable y se entregarán los siguientes premios.

Primer Premio: **Trofeo Encina de Oro.**

Segundo Premio: **Trofeo Encina de Plata.**

Tercer Premio: **Trofeo Encina de Bronce.**

11. A la finalización del concurso, la organización entregará a cada industrial participante el sobrante no consumido de su pieza, rogándose no accedan los industriales al escenario ni a las piezas de los otros participantes.

12. Publicidad: El ganador del concurso tendrá derecho a la utilización publicitaria del premio, teniéndose en cuenta las limitaciones recogidas en el uso del nombre Los Pedroches y la extensión de su protección recogidas en el artículo 3 de la Orden de 6 de junio de 2012, por la que se aprueba el Reglamento y el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Los Pedroches”.

13. El concurso se celebrará en el Teatro Municipal de Villanueva de Córdoba (Córdoba), el próximo día 5 de octubre de 2017 y hora a concretar.



AYUNTAMIENTO
DE
VILLANUEVA DE CÓRDOBA



14. Los jamones del concurso serán limpiados todos por un único profesional y cortados todos por otro profesional también único y designados ambos por la organización. (Punto a cumplir siempre que no ocurra causa/accidente de fuerza mayor durante el concurso).
15. No se concreta la pata del jamón a presentar al concurso.
16. Serán motivo de descalificación de cualquier empresa participante, el hecho de que en el transcurso de cualquiera de las fases del concurso (limpieza del jamón, corte o cata por parte del jurado), algún responsable o personal de dicha empresa intervenga en el mismo de cualquier forma, bien sea verbalmente o con cualquier tipo de gesticulación.

LA ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO.