

BASES DEL CONCURSO

COVALEDA: CONCURSO MEJOR CHORIZO DEL MUNDO 2026

El concurso deberá incluir las siguientes premisas:

1. Participación:

Podrán participar en el concurso todas las personas o empresas interesadas, independientemente de su edad, estado, lugar de procedencia o residencia.

2. Certificación del producto:

Los participantes deben certificar que su producto es chorizo, cumpliendo las especificaciones de las categorías del concurso. Quedan excluidos productos chacineros diferentes o con otra denominación.

3. Estado del producto:

Las muestras presentadas al concurso deben estar en estado de maduración curado. La organización excluirá las muestras que considere que no cumplen con este requisito.

4. Entrega de muestras:

- Para participar deberán entregarse dos piezas completas de chorizo curado, excepto en la categoría "Casero" en la que solo será necesario un ejemplar.
- Cada participante podrá presentarse una única vez a cada una de las categorías de la presente edición, y por lo tanto no podrá optar a varios premios en la misma categoría, pero en sí en distinta.
- Las piezas deben presentarse junto con la hoja de inscripción correctamente cumplimentada.

- En el caso de los chorizos de la categoría "Ibérico", deberá adjuntarse un certificado que acredite su denominación.
- Para la categoría "Chorizo Especial", se deberá incluir un resumen de los ingredientes y una explicación del motivo por el cual el producto es especial, especificándolo en el apartado de observaciones de la hoja de inscripción.

5. Categoría "Chorizo Casero Artesano":

- No podrán presentarse productos comercializados.
- Si en la fase de selección se detecta que son productos comerciales, serán descalificados.
- En las observaciones debe indicarse que el producto es artesano, con la certificación correspondiente por parte de la persona que lo presenta. La organización se reserva el derecho de autenticar la condición de producto artesano.
- **No podrá participar en la categoría Chorizo Artesano, ninguna persona titular de un establecimiento de hostelería y/o restauración ni con algún vínculo laboral con estos establecimientos.**
- **El ganador en Categoría Artesano no puede ceder el uso del título de ganador del concurso a ninguna empresa.**

6. Fases de la cata:

- Fase Previa: Se llevará a cabo el sábado por la tarde, con un jurado de 10 personas que seleccionará 5 piezas por categoría para la final. El jurado se dividirá en dos grupos de 5 miembros y se sortearán las categorías a catar.
- Fase Final: Tendrá lugar el domingo por la mañana, con un jurado diferente, que otorgará premios a los tres primeros clasificados por categoría.
- Los finalistas serán informados el sábado tras el fallo del jurado, y deberán designar a un representante que esté presente en la entrega de premios. La ausencia de representación en la ceremonia descalificará a la empresa premiada.

7. Catas públicas y a ciegas:

Las catas serán públicas y se realizarán de forma ciega, de modo que el jurado desconozca la procedencia y propiedad de las muestras.

8. Jurado:

Estará compuesto por personas con conocimientos en gastronomía y alimentación, de reconocido prestigio en la materia.

9. Categorías:

El certamen se divide en las siguientes categorías y subcategorías:

- Chorizo Casero Artesano
- Chorizo Comercial:
 - Chorizo Delgado
 - Chorizo Cular o Maldito
- Chorizo Especial (incluye elaboraciones no tradicionales, como trufados o de caza)
- Chorizo Ibérico (solo podrán participar productos que acrediten esta denominación)

10. Premios:

- El dictamen del jurado será inapelable.
- Los premios serán:
 - MEJOR CHORIZO DEL MUNDO CASERO
 - MEJOR CHORIZO DEL MUNDO (clase delgado)
 - MEJOR CHORIZO MALDITO DEL MUNDO (cular)
 - MEJOR CHORIZO ESPECIAL
 - MEJOR CHORIZO IBÉRICO
- Los ganadores del primer premio recibirán una placa o similar y un diploma acreditativo. Los segundos y terceros lugares recibirán un diploma.

- Además, los ganadores de la categoría "Chorizo Artesano" recibirán una cesta de productos o un vale para un restaurante o alojamiento local, además de los premios habituales.
- La entrega de premios se realizará públicamente en la Feria del Chorizo de Covaleda, inmediatamente después del recuento de votos del jurado.
- La organización garantizará la custodia y conservación adecuada de las piezas y documentación entregadas.
- Las piezas sobrantes tras la cata serán donadas a la Asociación de Amas de Casa Santa Julita de Covaleda para la preparación de los "Bocadillos Solidarios" a favor de la Asociación Española Contra el Cáncer, realizados durante el año.

11. Inscripción:

Los participantes podrán inscribirse a través del correo electrónico feriadelchorizo@covaleda.es hasta las 14:30 horas del viernes 14 de marzo o en el recinto ferial hasta las 13:00 horas del sábado 15 de marzo. La hoja de inscripción debe estar completa, indicando la categoría en la que se desea participar: Casero, Industrial Delgado, Industrial Cular o Especial.

12. Entrega de muestras:

- Las piezas deberán entregarse en el Ayuntamiento de Covaleda antes de las 14:30 horas del viernes 20 de marzo o en el recinto ferial hasta las 13:00 horas del sábado 21 de marzo.
- Las muestras enviadas al concurso que estén envasadas al vacío serán abiertas 24 horas antes de la cata.

13. Valoración de las muestras:

- El chorizo será cortado delante del jurado para su valoración.
- Cada muestra será identificada con un número al azar antes de la cata, que será su identificador durante todo el proceso.
- El jurado recibirá únicamente un plato con las rodajas de chorizo y su número identificativo, aunque examinarán previamente la pieza completa para valorar su aspecto.

14. Criterios de evaluación:

- Aspecto externo
- Olor de la pieza entera
- Aspectos al corte
- Aroma al corte
- Sabor
- Textura

15. Puntuación:

La suma de las puntuaciones de todos los miembros del jurado determinará la calificación final y los ganadores de cada categoría.

16. Descalificaciones y otras condiciones:

- Presentar una pieza que no corresponda a la modalidad inscrita conllevará la descalificación.
- No se admitirán piezas que no sean completas.
- En la modalidad "Comercial", las piezas deberán llevar su etiqueta identificativa correspondiente.
- No se aceptarán muestras entregadas fuera de plazo.