



## Convocatoria para el «XIX Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa»

📅 Mar 10, 2020 🗨️ Concursos, Sidra 💬 0 Comentarios



El 12 de junio del 2020 se celebrará en la Diputación Foral de Donostia-San Sebastián la entrega de premios del «XIX Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa», organizado por el Dpto. de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa, con la colaboración del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Como en 2019, este año también se repartirán medallas de oro, plata y bronce. El plazo de inscripción finaliza el 8 de abril de 2020.

A continuación detallamos las bases por las que se regula el «XIX Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa»:

### Objeto:

El objetivo del Concurso es valorar, fomentar y premiar la bodega que elabora la sidra de Denominación de Origen Euskal Sagardoa de mejor calidad, tanto desde el aspecto

analítico como organoléptico; ello supone una medida que contribuye a la mejora de la competitividad de este producto.

Así, con el fin de promocionar, difundir y, en definitiva, mejorar el conocimiento y la comercialización de la sidra natural vasca, así como de estimular a las personas elaboradoras a mejorar la imagen y posición del mercado de la sidra guipuzcoana; y con el fin de promocionar entre los consumidores/as el conocimiento y valoración de sus características, y como medida institucional de impulso y apoyo a la Euskal Sagardoa, se convoca el «XIX Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa».

### **Organización:**

La Diputación Foral de Gipuzkoa organiza y patrocina el Concurso; la Denominación de Origen Euskal Sagardoa colabora en el mismo.

Se crea un Comité que se encargará de la gestión y el desarrollo del Concurso, constituido por dos representantes del Departamento de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial de la Diputación Foral de Gipuzkoa y una persona representante de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

### **Participantes:**

Podrán participar en el concurso las bodegas inscritas en el registro de bodegas de elaboración de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

Las empresas participantes radicarán en territorio guipuzcoano y estarán inscritas en el Registro de Industrias Agrarias del Gobierno Vasco; asimismo dispondrán del Registro de Embotellador y del Registro de Sanidad.

Las sidrerías participantes deberán presentar embotelladas sidras naturales de elaboración propia y que hayan sido previamente calificadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

Todas las sidras que se presenten al Concurso tendrán que ser de la cosecha del año 2019 y se presentarán etiquetadas y numeradas y la trazabilidad de los lotes presentados a concurso estará garantizada por el Consejo Regulador.

Será imprescindible que se inscriban por lo menos doce sidrerías para concursar. Si no se diese esta condición el premio quedará desierto.

### **Requisitos para la admisión de solicitudes:**

1. Aquellas bodegas interesadas en participar en la presente convocatoria, deberán presentar, debidamente cumplimentado, el modelo de instancia que se acompaña como anexo de las presentes Bases y que serán publicadas en el Boletín Oficial de Gipuzkoa. En dicha solicitud se autorizará a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa a verificar la trazabilidad de las muestras participantes en el Concurso.
2. Solo se admitirán a concurso las sidras con denominación de origen Euskal Sagardoa que cumplan los requisitos exigidos en la normativa que les resulte de aplicación y los



establecidos en las presentes bases.

3. No será admitida a efectos del concurso convocado ninguna sidrería sobre la que exista resolución firme de sanción por los órganos competentes en la materia.

#### **Recogida de muestras:**

Buscando que el concurso premie a las bodegas que elaboran sidras de calidad, las bodegas concursantes deberán presentar una muestra al Concurso (amparada bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa), e identificada por su número de lote.

La sidrería indicará el lote de la sidra que quiere presentar al Concurso, y que estará ya calificada para la Denominación. Se recogerá la muestra (6 botellas) en las respectivas bodegas una vez embotelladas y etiquetadas (con número de lote). Se comprobará el número de lote de la partida con los datos obrantes en la Denominación y se levantará acta de la recogida, dejando constancia de los litros correspondientes al lote presentado.

La sidrería proporcionará otras 12 botellas de ese mismo lote previamente precintadas por la organización, para su posible uso en la celebración de la entrega de premios.

La fecha prevista para la recogida de muestras se alargará hasta el 30 de abril del 2020.

#### **Jurado de Cata:**

— Análisis físico-químico. Todas las muestras presentadas a concurso serán analizadas físico-químicamente en el Servicio de Laboratorio, Calidad e Innovación Agraria (Fraisoro). Aquellas muestras que cumplan lo dictado por el Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra (Boletín Oficial del Estado n.º 44, de 21 de febrero de 2017) y que, además, contengan igual o menor cantidad de 5 g/l de glucosa+ fructosa, pasarán a la fase de cata organoléptica.

— Cata organoléptica: Para esta fase se contará con un jurado de cata, presidido por la Diputada Foral del Departamento de Promoción Económica, Desarrollo Rural y Equilibrio Territorial de la Diputación Foral de Gipuzkoa, o persona en que delegue; actuará como Secretario/a una persona funcionaria del mismo Departamento, miembro del Comité organizador, con voz pero sin voto. Y para la valoración organoléptica que dilucide las sidras receptoras de medallas de oro, plata y bronce se contará con los integrantes del Panel de Cata de Sagardoa de Fraisoro (acreditado por E.N.A.C.). Los elaboradores de sidra que sean integrantes del citado panel no podrán tomar parte en la valoración organoléptica del concurso. Por otro lado, para seleccionar la sidra campeona entre aquellas que obtengan la medalla de oro, que será la que se lleve el premio en metálico, estas serán catadas por un panel de cata organizado al efecto y compuesto por 6 catadores entre los que la mitad corresponderán al Panel de Cata de Fraisoro citado y los otros 3 serán aquellos que propongan los sidreros participantes y obtengan mayor número de votos.

El procedimiento de cata se llevará a cabo siguiendo el «Método de análisis sensorial del panel de cata de Sagardoa», aceptado y aprobado por la Denominación de Origen

Euskal Sagardoa.

Las catas serán por el procedimiento de Cata Ciega.

### **Fallo del Jurado:**

En la fase de cata, el Jurado puntuará las muestras de las diversas sidras presentadas.

Tras la cata organoléptica de las sidras concursantes las sidras serán clasificadas en función de la puntuación obtenida: a aquellas que obtengan una puntuación igual o superior a 72 puntos del Panel se les concederá la medalla de oro; aquellas que obtengan una puntuación igual o superior a 65 puntos e inferior a 72 serán sidras que obtendrán la medalla de plata. Aquellas sidras que obtengan una puntuación igual o superior a 60 puntos e inferior a 65 obtendrán la medalla de bronce. Aquellas que no obtengan un mínimo de 60 puntos no serán premiadas.

Las sidras que obtengan medalla de oro serán vueltas a catar, por el jurado de cata preparado al efecto, en aras a dilucidar cuál es la sidra campeona del evento. Aquella que obtenga la puntuación más alta será la que determine la sidrería ganadora. En caso de empate, se volverán a catar las muestras empatadas, sacando posteriormente la media de las puntuaciones obtenidas hasta entonces que dirimirá el empate.

Durante todo el proceso del Concurso de Sidra se mantendrá el anonimato de las sidras y participantes.

El fallo del Jurado será inapelable.

Una de las botellas de cada muestra presentada quedará depositada en las dependencias del Servicio de Laboratorio, Calidad e Innovación Agraria (Fraisoro), a efectos de posibles comprobaciones y/o análisis que puedan ser solicitados por el Jurado a efectos del cumplimiento de las presentes bases.

### **Premios:**

Las sidrerías premiadas recibirán los siguientes premios y trofeos:

— Primer premio: 3.000 euros, Txapela y Trofeo.

— Se concederá a los premiados la opción de poder utilizar en las botellas de sus sidras un sello acreditativo de dicha condición con una medalla de oro, plata o bronce, dependiendo de la puntuación obtenida, tal y como recoge el punto séptimo de estas bases. Dicho sello solo podrá ser utilizado en las sidras amparadas por la Denominación Euskal Sagardoa, y con las características que determine el organizador del Concurso.

Así mismo la Diputación Foral de Gipuzkoa realizará una labor de promoción de las sidrerías premiadas durante el plazo de un año, a partir de la publicación del fallo de este concurso en el BOLETÍN OFICIAL de Gipuzkoa.

La concesión de los premios se realizará mediante Orden foral de la diputada foral del Departamento de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural de la Diputación Foral

de Gipuzkoa, y será objeto de publicación en el BOLETÍN OFICIAL de Gipuzkoa.

La entrega de premios se realizará en un acto convocado y organizado a tal fin, que tendrá lugar el día 12 de junio, al que se dotará de la trascendencia y solemnidad adecuadas.

Todas las sidrerías concursantes serán invitadas al acto de entrega de premios, y éstas se comprometen a enviar una persona que les represente al acto de entrega de premios.

### Interpretación:

Se faculta a la diputada foral del Departamento de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa para dictar cuantas disposiciones considere necesarias de cara al correcto desarrollo de este «XIX Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa», si así fuese necesario, así como para resolver cualquier duda respecto a la interpretación de las presentes bases.

---

### Descargar la orden en formato PDF

Fuente: Diputación Foral de Gipuzkoa

## Búsqueda

<input type="text"/>	Buscar
----------------------	--------

## Categorías

Agenda

Concursos

Cultura

Eventos

Experiencias

Exposiciones

Ferias

Formación

Gastronomía

Historia

Manzana

Manzanal

Museos

Prensa



Publicaciones

Recetas

Sidra

Sidrerías

Sin categorizar

Turismo

## Archivos

Elegir el mes

## VEN Y DESCUBRE



Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

## ¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



### EXPERIENCIAS

Reservar tu plan

Otras propuestas cerca de aquí

Rutas seleccionadas

Cómo moverse

Donde dormir

Guías e información práctica

### SIDRERÍAS

Reservar sidrería

Elige tu sidrería

Transporte a sidrerías

Consejos útiles para ir de sidrería

### MUSEO DE LA SIDRA

Sagardoetxea – el museo

Exposición y espacios

Tipos de visita

Cómo llegar y accesos

Tarifas y horarios

Reservar visitas

Visita virtual

Centro de documentación

SAGARDO FORUM

AGENDA

BLOG

DIFUSIÓN

Información general

Boletín

Privacidad - Condiciones



© 2020 Consorcio público privado Sagardun  
INFORMACIÓN LEGAL

[QUIENES SOMOS](#)

[PROYECTOS](#)

[ALIANZAS](#)

[PERFIL DEL CONTRATANTE](#)

