

XII. SAGARDO LEHIAKETA

Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak

lekua
Gastronomiako Euskal Anaiartea

eguna / día
2013ko ekainaren 1ean

ordua
12:00

Antolatzailea eta babeslea:



Gipuzkoako Foru Aldundia

Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko Departamentua
Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo

Laguntzailea:



Gastronomiako Euskal Anaiartea
Cofradía Vasca de Gastronomía

XII CONCURSO DE SIDRA

Premios Diputación Foral de Gipuzkoa

lugar
Cofradía Vasca de Gastronomía

día
1 de junio de 2013

hora
12:00

Organiza y patrocina:



Gipuzkoako Foru Aldundia

Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko Departamentua
Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo

Colabora:



Gastronomiako Euskal Anaiartea
Cofradía Vasca de Gastronomía

XII CONCURSO DE SIDRA

Premios Diputación Foral de Gipuzkoa

BASES

Primera

OBJETO

Es objeto de la presente convocatoria regular el “**XII Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa**”, a celebrar el día **1 de junio de 2013** en la Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián.

Segunda

ORGANIZACIÓN

2.1 COMITÉ

El Comité del Concurso estará constituido por dos representantes del Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa y un representante de la Cofradía Vasca de Gastronomía, encargándose de la gestión del “XII Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa”.

2.2 JURADO DE CATA

El Jurado del Concurso de Sidra, estará formado por doce miembros y se constituirá de la siguiente manera:

- El Presidente del mismo será el Diputado Foral de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo.
- Cada uno de los elaboradores de sidra que se presenten al Concurso propondrá, como candidatos para el Jurado, una lista de cinco miembros. Los cinco primeros más votados pasarán a formar parte del mismo.

XII. SAGARDO LEHIAKETA

Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak

OINARRIAK

Lehena

XEDEA

Deialdi honen xedea da Donostiako Euskal Gastronomía Elkartean **2013ko ekainaren 1ean** ospatuko den **XII. Sagar-
do Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak** izeneko lehiaketa arautzea.

Bigarrena

ANTOLAKETA

2.1 BATZORDEA

Lehiaketa Batzordea honela osatuko da: Gipuzkoako Foru Aldundiko Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko Departamentuko bi ordezkari eta Euskal Gastronomía Elkarteko ordezkari bat; eta bere egitekoa izango da “XII. Sagar-
do Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak” izeneko lehiaketa kudeatzea.

2.2 EPAIMAHAIA

Sagar-
do lehiaketako epaimahaia hamabi lagunek osatuko dute, ondoren zehazten den moduan:

- Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko Departamentuko foru diputatua izango da epaimahaiburua.
- Lehiaketara aurkezten den sagardogile bakoitzak epaimahairako bost hautagai proposatuko ditu. Boto gehien jasotzen dituzten lehenengo bostak epaimahaiko kide izango dira.

- Gipuzkoako Foru Aldundiko Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko Departamentuak beste bost kide proposatuko ditu epaimahairako. Proposatutako kide horiek dastatze lanetan adituak, sommelierak, sagardoaren munduan lan egiten duten enologoak, sagardoaren kofradiakideak, ostalariak, edo antzekoak izango dira.
- Lehiaketaren finalean, ez dira epaimahaikide izango finalista diren sagardotegietan enologiari buruzko aholkularitza zerbitzuak ematen dituzten pertsonak.
- Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko Departamentuko funtzionario batek, Antolaketa Batzordeko kide denak, egingo ditu idazkari lanak, hitzarekin baina botorik gabe.

Erabakiak gehiengoz hartuko dira eta epaimahaiburuak berdinketak erabakitzeko kalitateko botoa izango du.

Epaimahaiaren osaketa Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko foru diputatuaren foru aginduaren bidez jakinaraziko da eta Gipuzkoako Aldizkari Ofizialean argitaratu beharko da.

- El Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa propondrá otros cinco miembros para el Jurado. Éstos, se escogerán entre expertos en cata, sommeliers, enólogos que trabajen en el mundo de la sidra, cofrades de la sidra, hosteleros, etc.
- En la final del concurso, no formarán parte del jurado de cata, aquellas personas que presten servicios de asesoría enológica en cualquiera de las sidrerías finalistas.
- Actuará como Secretario un funcionario del Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo, miembro del Comité Organizador, con voz pero sin voto.

Las decisiones se tomarán por mayoría, ostentado el Presidente el voto de calidad para dirimir empates.

La composición del Jurado se hará pública mediante Orden Foral del Diputado de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo, debiendo publicarse en el Boletín Oficial de Gipuzkoa.



Tercera

PROCEDIMIENTO

3.1 INSCRIPCIONES

Sólamamente se admitirá a concurso, la sidra natural. Las empresas elaboradoras de sidra natural, 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.

Dichos Registros se obtendrán antes de las **14:00 horas del 19 de abril de 2013**, plazo en el que finaliza la solicitud de instancias.

Las instancias debidamente cumplimentadas se harán llegar a:

**Diputación Foral de Gipuzkoa
Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo
Unidad de Área Vegetal
Plaza de Gipuzkoa s/n - 20004 San Sebastián
Tel: 943 11 21 83 - Fax: 943 42 69 20**

Hirugarrena

PROZEDURA

3.1 IZEN EMATEAK

Sagardo naturala bakarrik onartuko da. Sagardo naturala egiten duten enpresek Gipuzkoan kokaturik egon behar dute eta Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza Industrien Erroldan izena emanda; horrez gain, Botilaratzaile Erregistroa eta Osasun Erregistroa eduki behar dituzte.

Errolda eta erregistro agiri horiek **2013ko apirilaren 19ko 14:00ak** baino lehen lortu behar dira, orduan bukatzen baita eskariak aurkezteko epea.

Eskariak, behar bezala beteta, helbide honetara bidali behar dira:

**Gipuzkoako Foru Aldundia
Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko Departamentua
Landare Alorreko Unitatea
Gipuzkoa plaza z.g. 20004 Donostia
Tel.: 943 11 21 83 - Faxes: 943 42 69 20**

3.2 LAGINAK JASOTZEA

- 3.2.1. Antolatzaileek, sagardotegi bakoitzean, kupeletik zuzenean hartuko dituzte laginak.
 - Lehiaketara aurkeztu ahal izateko, berrehun mila litro sagardo baino gehiago ekoizten dituzten sagardotegiek bost kupel beterik eduki behar dituzte, eta gutxiago ekoizten dutenek, berriz, hiru kupel.
 - Sagardogileak lehiaketara aurkeztu nahi dituen kupelak edo sorta zehaztu beharko ditu. Kupel horiei zenbaki bana ipiniko zaie. Zozketa bidez, horietako bat bakarrik aukeratuko da eta handik aterako da lagina.
 - Lehiakide bakoitzaren lagina “Sagardoa” ereduko 13 botilez (ilunak ez) osatuta egongo da, eta sagardogileak berak ekarri behar ditu botila horiek.
 - Botilak etiketarik gabe aurkeztu behar dira. Antolatzaileek etiketa bana ipiniko diete, guztiei berdina, zenbakizko identifikazio batetik.
 - Laginak apirilean zehar jasotzea aurreikusita dago.
 - Botilaratzea garai hori baino lehenago egin ohi duten sagardogileek jakinarazi egin beharko dute, laginak jasotzera joateko.
 - Tapoiak, antolakuntzak jarriko ditu, botila guztien anonimatua gordetzarren.
- 3.2.2. Lagin bakoitzeko botila bat laborategi enologiko ofizial batera bidaliko da, analiza dezaten.
 - Ondoren zehazten den araudia betetzen duten laginak dastatze fasera pasako dira;hots, Sagardoaren eta sagarretik ateratako beste edari batzuen erregelamendua (Nekazaritza Ministerioaren 1979ko abuztuaren 1eko Agindua, sagardoak eta sagarretik ateratako edariak arautzekoa. Ikus 1979ko abuztuaren 28ko 206. zk. BOE) eta gainera fruktosa-glukosa maila 5 g/l edo gutxiago dutenak.
 - Bigarren dastatze fase horretan, epaimahaiak gehienez sei sagardo hautatuko ditu, eta horiek finalean parte hartuko dute. Finala, **2013ko ekainaren 1ean, larunbata**, izango da, eguerdiko hamabietan Donostiako Euskal Gastronomia Elkartearen egoitzan.
 - Sagardo lehiaketaren fase guztietan, sagardoen anonimatua gordeko da. Irabazleen izenak ematerakoan ere, lehenengo hiru postuak lortu dituztenen izenak bakarrik emango dira ezagutzera.

3.2 RECOGIDA DE MUESTRAS

- 3.2.1. La organización del Concurso recogerá las muestras directamente de la kupela o del tonel, en las respectivas bodegas.
 - Para presentarse al Concurso se precisa un mínimo de cinco toneles llenos, para las sidrerías que elaboren más de doscientos mil litros, y de tres para las de menor volumen.
 - El sidrero indicará los toneles o lote que presenta al Concurso; éstos se numerarán. Por sorteo se escogerá solamente uno, del cual se extraerá la muestra.
 - La muestra consistirá en trece botellas por concursante del modelo “Sagardoa”, (no obscuras), que las facilitará cada sidrero.
 - Las botellas no presentarán etiqueta alguna. La organización colocará una etiqueta igual a todas las botellas con una identificación numérica.
 - La fecha prevista para la recogida de muestras será durante el mes de abril.
 - Aquellos elaboradores que habitualmente embotellen con fecha anterior a la descrita deberán notificarlo, para proceder a recoger sus muestras.
 - Los tapones los aportará la organización a fin de mantener el anonimato en todas las botellas.
- 3.2.2. Una botella de cada muestra se enviará a un laboratorio enológico oficial para su análisis.
 - Aquellas muestras que cumplan la “Reglamentación de La Sidra y otras bebidas derivadas de la manzana” (Orden del Ministerio de Agricultura de 1 de agosto de 1979, por la que se reglamentan las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana. BOE nº 206, de 28 de agosto de 1979) y que además, contengan igual o menor cantidad de 5 g/l de fructosa-glucosa, pasarán a la fase de cata.
 - En esta segunda fase, la de cata, el Jurado seleccionará como máximo seis sidras finalistas, que serán las que concursen en la final. Dicho evento, tendrá lugar el **sábado** día **1 de junio de 2013**, a las doce del mediodía, en la “Cofradía Vasca de Gastronomía” de San Sebastián.
 - En todo momento de la fase del Concurso de Sidra se mantendrá el anonimato de las sidras. Sólo se darán a conocer los tres primeros premios del Concurso.

Cuarta

PREMIOS

Se establecerán premios y trofeos para los tres finalistas del Concurso, consistentes en:

- Primer Premio: 3.000 euros, Txapela y Trofeo
- Segundo Premio: 1.500 euros y Trofeo
- Tercer Premio: 1.000 euros y Trofeo

Al resto de finalistas se les entregará un diploma acreditativo de su condición.

La concesión de los premios se realizará mediante Orden Foral del Diputado de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo y será objeto de publicación en el Boletín Oficial de Gipuzkoa.

El Jurado podrá declarar desierto cualquiera de los Premios.

Quinta

INTERPRETACIÓN

Cualquier duda que pueda surgir respecto a la interpretación de las presentes bases, será resuelta por la Diputación Foral de Gipuzkoa a través del Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo.

Laugarrena

SARIAK

Lehiaketan finalista geratzen diren lehenengo hirurei honako sari eta garaikurrak emango zaizkie:

- Lehenengo saria: 3.000 euro, txapela eta garaikurra.
- Bigarren saria: 1.500 euro eta garaikurra.
- Hirugarren saria: 1.000 euro eta garaikurra.

Lehiaketaren finalera iritsi diren gainerako lehiakideei diplomak emango zaizkie.

Sariak Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko diputatuaren Foru Aginduarien bidez emango dira, eta Gipuzkoako Aldizkari Ofizialean argitaratuko da.

Epaimahaiak eman gabe utzi dezake sari horietakoren bat.

Bosgarrena

INTERPRETAZIOA

Oinarri hauen interpretazioan sor daitekeen zalantza oro Gipuzkoako Foru Aldundiak erabakiko du Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko Departamentuaren bidez.

