
X CONCURSO DE CHORIZO COCIDO DE EUSKAL HERRIA

BASES

1. **Podrán participar** en este concurso, las **empresas de carnicería y charcutería de Euskal Herria** dedicadas **a la venta menor**, que figuren dadas de alta como tales en el correspondiente epígrafe fiscal y acrediten disponer de la correspondiente autorización sanitaria y en su caso, registro sanitario.
2. **Inscripción:**
Se abre el periodo de inscripción con fecha 01 de octubre de 2024 (martes) y se realizará llamando a más tardar, el viernes 25 de octubre, a los siguientes contactos:
 - **943 157 068** (Dpto. municipal de Cultura del Ayuntamiento de Azpeitia) donde se les tomará nombre y dirección.
 - **Harakinak Gipuzkoa – Asociación de Carniceros y Charcuteros de Gipuzkoa**
 - Teléfono: **943 425557. Ext.1**
 - WhatsApp: 660 23 88 16
 - Email: ainhoa@fmg.es
3. **Documentación a entregar**
 1. Certificado actualizado de altas y bajas en el Impuesto de Actividades Económicas (IAE). Hacienda.
 2. Certificado de estar al corriente con Hacienda.
 3. Certificado de estar al corriente con Seguridad Social.
 4. Número de autorización sanitaria.
4. Cada concursante hará **entrega a la organización de un mínimo de 2 Kg** de chorizo.
5. **La recogida** se realizará en el punto de venta, por parte de la organización, **dos días antes**, de la celebración del concurso.

6. **El jurado** estará compuesto por personas cualificadas de los siguientes ámbitos:
 - Restauración y Gastronomía
 - Carnicería
7. **El jurado puntuará** la presencia del producto en fresco; y sus cualidades gustativas tras ser cocido (textura, sabor y aroma, sabor residual)
8. **La carnicería vencedora** será quien, a juicio del jurado, obtenga la mayor puntuación, no pudiendo quedar desierto el primer puesto.
9. La organización establece **los siguientes premios**
 1. Primer premio: Txapela, talla y diploma.
 2. Segundo premio: talla y diploma.
 3. Tercer premio: cena para dos y diploma.
 4. Resto de carnicerías: diploma de participación.
10. **El Concurso tendrá lugar el 9 de Noviembre de 2023**, a las 11:00 del mediodía, en la Plaza Mayor de Azpeitia (Gipuzkoa).
11. **La entrega de premios** se efectuará entre las 13:00 y 13:30 horas del propio día de la celebración del Concurso, siendo deseable la presencia de la carnicería vencedora para la recogida del premio.
12. **Los tres primeros clasificados**, tendrán la oportunidad de vender el producto, en una carpa para cada uno de ellos, en la siguiente edición del concurso.

**** La Organización quiere poner de manifiesto que los 2 kg de chorizo aportados por cada carnicero, se destinan a la venta el propio día del Concurso y lo obtenido se destina al Grupo de Voluntarios de organización de Actividades de Enfermos e Impedidos de Azpeitia***

Colaboran



EUSKAL HERRIKO X. TXORIZO EGOSI LEHIAKETA

OINARRIAK

1. Lehiaketa honetan, txikizkako salmentan diharduten Euskal Herriko Harategi eta Txarkuteri guztiek har dezakete parte, horretarako dagokien epigrafe fiskala eta osasun baimena edo bere kasuan, osasun erregistroa badute.

2. Izen ematea

2023ko Urriak 1ean irekiko da epea eta Urriak 25 (ostirala), izango da izena emateko epemuga.

Horretarako, honako telefono zenbaki edo kontaktu hauetara dei egitea, ezinbestekoa izango da

- **943 157 068** (Azpeitiko Udaleko Kultura Saila). Bertan hartuko zaizkio parte-hartzaileei, izen-abizenak eta helbidea.
- **Harakinak Gipuzkoa – Gipuzkoako Harakinen eta Txarkuteroen Elkarte**
 - Telefonoa: **943 425557. Luz.1**
 - WhatsApp: 660 23 88 16
 - Emaila: ainhoa@fmg.es

3. Parte hartu ahal izateko aurkeztu beharreko Dokumentazioa

1. Jarduera ekonomikoen gaineko zergan izandako altak eta bajak egiaztatzeko agiri historikoa. Ogasuna
2. Ogasunarekin zerga ordainketa eguneratua izatearen agira.
3. Gizarte Segurantzarekin zerga ordainketa eguneratua izatearen agiria.
4. Baimen sanitarioaren zenbakia.

4. Parte-hartzaile bakoitzak gutxienez 2 Kg txorizo emango die antolatzaileei.

5. Txorizo jasotzea, antolakuntzaren ardura izango da eta Lehiaketa baino bi egun lehenago gertatuko da.

6. Epaimahaia sukaldaritza eta harakinen alorreko adituek osatuko dute.

7. **Epaimahaiak honako alor hauek hartuko ditu kontuan** epaitzerakoan: produktuak freskoan duen itxura, eta egosi ondorengo dastamen-ezaugarriak (egitura, zaporea eta usaina, hondar-zaporea).
8. **Irabazlea** punturik gehien jasotzen duena izango da, eta lehen saria ezin izango da hutsik geratu.
9. **Antolakuntzak, honako Sari mailak bereiziko ditu**
1. Lehenengo saria: txapela, talla eta diploma.
 2. Bigarren saria: talla eta diploma.
 3. Hirugarren saria: bi pertsonentzako afaria eta diploma.
 4. Beste partehartzaile guztiek, diploma jasoko dute.
10. **Lehiaketa 2023ko Azaroak 9an, goizeko 11:00etan, Azpeitiko Plaza Nagusian (Gipuzkoa), ospatuko da.**
11. **Sariak egun horretan bertan, eguerdiko 13:00ak eta 13:30ak artean banatuko dira.** Irabazlea sari banaketan presente egotea desiragarria litzateke.
12. **Lehen hiru postutan sailkatutako harakinek, hurrengo urteko lehiaketan, banakako karpa batean bere produktua saltzeko aubera izango dute**
- * Nabarmendu nahi da, harakin bakoitzak jarritako 2kg txorizoen salmentaren dirua, Gaixo eta Elbarrien Aisialdirako Taldera bideratzen dela.*

Kolaboratzaileak

