

## **BASES IX CONCURSO 2021**

### **“MEJOR HAMBURGUESA DE CASTILLA Y LEÓN”**

- El objetivo de este concurso es elegir la mejor hamburguesa de Castilla y León.
- El concurso tiene un ámbito regional; contará con una primera fase provincial que se desarrollará en cada una de las cuatro provincias cuyos gremios provinciales de carniceros forman parte de la Federación Regional.
- La fase final, de ámbito regional, se celebrará previsiblemente en Burgos, en un lugar aún por determinar.
- Las fases provinciales se desarrollarán cuando cada gremio provincial estime oportuno y siempre antes, como es obvio, de la regional.
- Podrán presentarse a este concurso todos los asociados a los gremios provinciales de carniceros.
- Cada participante deberá rellenar el correspondiente “Boletín de inscripción”.
- Las fases provinciales se desarrollarán en un lugar suficientemente acondicionado para el tipo de evento y que determinará cada gremio provincial.
- La hamburguesa podrá ser de cualquier tipo de carne con las que se trabaja de manera habitual en el sector de la carnicería-charcutería de Castilla y León.
- Los candidatos elaborarán sus propuestas con fórmula abierta.
- Cada participante podrá presentar una hamburguesa cuyos ingredientes y elaboración describirá en el impreso denominado “FICHA TÉCNICA”
- El jurado de cada concurso provincial estará formado por un mínimo de 3 miembros que serán designados por cada Gremio Provincial.
- El jurado de la fase regional estará formado por un mínimo de 3 miembros que serán designados por la Federación Regional.

- Los aspectos que valorará el jurado a la hora de emitir el fallo (tanto en el ámbito provincial como en el regional) serán la **presentación del producto**, así como el **resultado final tras su elaboración en cuanto a sabor, color, olor, textura, originalidad, presentación y aplicación comercial**, debiendo cada concursante presentar 2 ejemplares al jurado: una hamburguesa en crudo sin ningún tipo de adornos o complementos (el tiempo máximo de elaboración será de cuarenta minutos), y otra hamburguesa cocinada de presentación libre aunque el jurado únicamente valorará la hamburguesa en sí.
- Los participantes llevarán la vestimenta adecuada para la elaboración de este tipo de productos, siendo indispensable el visto bueno previo por parte del jurado.
- Se elegirá un solo finalista en cada fase provincial que será el que compita con el resto de finalistas en la final regional.
- El ganador regional tendrá derecho a exhibir en su/s establecimiento/s la mención a su condición de "Premio a la Mejor Hamburguesa de Castilla y León".
- A los participantes se les entregará un diploma que hará mención a su participación en el concurso, que podrá ser exhibida en su/s establecimiento/s.

**IX EDICIÓN CONCURSO 2021**  
**“MEJOR HAMBURGUESA DE CASTILLA Y LEÓN”**  
**BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN**

POBLACIÓN \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_

Nº Registro\* \_\_\_\_\_ Puntuación\* \_\_\_\_\_

- No rellenar los epígrafes en rojo

Denominación de la hamburguesa que se presenta al **IX Concurso Mejor Hamburguesa de Castilla y León**:

**ESTABLECIMIENTO:**

Carnicería \_\_\_\_\_

Domicilio \_\_\_\_\_ Código Postal \_\_\_\_\_

Telf. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**PARTICIPANTE:**

Apellidos \_\_\_\_\_ Nombre \_\_\_\_\_

Domicilio particular \_\_\_\_\_ Código Postal \_\_\_\_\_

Telf. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

NIF \_\_\_\_\_ Edad \_\_\_\_\_

(Adjuntar a la ficha de inscripción una fotografía del establecimiento y una descripción que queráis que utilicemos para la difusión en medios y RRSS)

El abajo firmante solicita su inscripción como participante del al **IX Concurso Mejor Hamburguesa de Castilla y León**:

1. Conociendo y aceptando el Reglamento que regula el certamen.
2. Declarando que el establecimiento que representa pertenece al Gremio de Empresarios Carniceros de \_\_\_\_\_.
3. Manifestando su disposición para acudir a la fase regional en el caso de ser seleccionado como finalista.
4. Autorizando a que se reproduzca su receta en los medios de comunicación y redes sociales que promocionan el evento.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021

Firma:

## INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA POR LOS PARTICIPANTES DEL IX CONCURSO 2021 “MEJOR HAMBURGUESA DE CASTILLA Y LEÓN”

### DIFERENCIA ENTRE HAMBURGUESA Y BURGUER MEAT

- La diferencia fundamental está en los ingredientes y el uso de aditivos. La **hamburguesa no puede llevar ningún tipo de aditivo**, sólo condimentos (ajo, especias hierbas, sal...). En cuanto a las fechas de caducidad, **la hamburguesa** tiene una caducidad **de 24 horas** porque en principio sería sólo carne picada sin conservantes, y tiene la misma caducidad que la carne picada. En la elaboración de la hamburguesa, se pueden incluir pimientos, cebolla caramelizada (cebolla pochada con azúcar), foie, boletus deshidratados... Se pueden añadir condimentos, especias u otros ingredientes alimentarios, es decir sigue siendo un producto natural obtenido de carne picada con caducidad de 24 horas. En este caso se deberán incluir los ingredientes de ese foie, de la cebolla caramelizada, de los pimientos...
- El **burger meat puede llevar los siguientes aditivos** con la legislación actual (Anexo II del Reglamento 1129/2011):
  - **E120 (Cochinilla)** en cantidad de 100mg/kg máx.,
  - **E129 (Rojo allura)** en cantidad de 25mg/kg máximo,
  - **E150 a-d (Caramelo)** en cantidad *quantum satis*,
  - **E220-228(Sulfitos)**, en cantidad de 450mg/kg máximo,
  -

El **burger meat además** de estos aditivos (todos o sólo alguno de los aditivos), **debe llevar un 4% mínimo de vegetales o cereales** mezclados con la carne. Normalmente en el burger meat, el preparado que se añade ya lleva todos estos ingredientes. Actualmente además se añaden citratos o lactatos. En el caso del **burger meat, no hay unas fechas de caducidad legisladas**, están en función de las prácticas de elaboración y la forma de conservación, pero en principio cuando llevan aditivos conservantes como son los sulfitos, se les da una vida útil a todos ellos de 3 días, según estudios basados en la Elaboración de la Guía de Buenas Prácticas

**IX EDICIÓN CONCURSO 2021**  
**“MEJOR HAMBURGUESA DE CASTILLA Y LEÓN”**

**FICHA TÉCNICA DE RECETA HAMBURGUESA**

DENOMINACIÓN DE LA HAMBURGUESA \_\_\_\_\_

INGREDIENTES EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN

Productos Principales	Cantidades (gramos o unidades)	Observaciones
_____		
_____		
_____		
_____		
_____		
_____		

Aderezos, sazones, especias

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Método de elaboración y presentación

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

Coste aproximado de la elaboración \_\_\_\_\_

A RELLENAR POR EL JURADO (De 0 a 5)	SABOR	=
	COLOR	=
	OLOR	=
	TEXTURA	=
	ORIGINALIDAD	=
	PRESENTACIÓN	=
	APLICACIÓN COMERCIAL	=
<b>PUNTUACIÓN TOTAL</b> _____		