



**BASES DEL XXI CONCURSO AL MEJOR JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO
DE LOS PEDROCHES 2021.**

Las Bases para la participación en el XXI Concurso al Mejor Jamón de Bellota 100% Ibérico de Los Pedroches son las siguientes:

1. Todos los participantes, por el mero hecho de participar, aceptan íntegramente las presentes bases, las cuales rogamos se lean en su totalidad antes del concurso.
2. Podrán optar al Mejor Jamón de Bellota 100% Ibérico de Los Pedroches cualquier jamón calificado en esta categoría según lo recogido en la Orden de 12 de febrero de 2018, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches y el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Los Pedroches” y su producto amparado, y presentado por cualquier empresa inscrita en el registro de bodegas de esta Denominación de Origen Protegida.
3. Será motivo de descalificación de la pieza cualquier indicio de manipulación de los elementos identificativos de las piezas amparadas colocados por parte del Órgano de Control de esta Denominación de Origen Protegida.
4. El jamón del concurso será escogido por la bodega participante.
5. Una vez seleccionado el jamón del concurso será entregado al personal del Ayuntamiento el **martes, día 5 de Octubre de 2021 entre las 9:00 y las 13:00 horas, junto con hoja de inscripción rellena para la participación en el**



concurso.

6. No se admitirá al concurso ningún jamón que no esté convenientemente identificado por parte de este Consejo Regulador, (precinto inviolable y vitola del C.R.D.O.P. Los Pedroches), o presente algún indicio de posible manipulación en el mismo. El industrial recibirá una copia con los datos identificativos del mismo.
7. Cada empresa presentará su jamón de forma anónima, sin vitola del industrial ni cualquier tipo de identificación que lo relacione con la misma, adjudicando la Organización un código numérico para cada pieza a fin de poder identificar al concursante, una vez emitido el dictamen por el jurado.
8. El jamón para el concurso pertenecerá a la categoría Bellota 100% Ibérico de la D.O.P. Los Pedroches y serán todos de la añada 2018.
9. El Jurado estará compuesto por tres o cinco personas, puntuando sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos, y siendo su fallo inapelable:
 - a) **MORFOLOGÍA Y BISELADO DEL JAMÓN:** En este apartado se valorarán los componentes raciales del cerdo de que procede; diámetro y longitud de la caña, longitud total de la pieza, configuración de la pieza en sus distintas partes, (maza, babilla y cadera), corte en V, proporción de grasa de cobertura existente, así como todo lo referente al aspecto exterior de la pieza. Este aspecto supondrá un 15 % de la calificación final de la pieza.



AYUNTAMIENTO
DE
VILLANUEVA DE CÓRDOBA



- b) **ASPECTO DEL CORTE:** En este aspecto se valorará el color y el aspecto del Magro y de la Grasa, la proporción magro-grasa y el brillo del corte y la infiltración de la Grasa. Este aspecto supondrá un 12,5 % de la calificación final de la pieza.
- c) **AROMA DEL JAMÓN:** En este punto se valorará el olor y el aroma del jamón. Este aspecto supondrá un 12,5 % de la calificación final de la pieza.
- d) **TEXTURA DEL JAMÓN:** En este punto se valorará la Untuosidad de la Grasa, la Fibrosidad del Magro, la dureza o terneza del jamón y la facilidad de masticación. Este aspecto supondrá un 20 % de la calificación final de la pieza.
- e) **SABOR:** En este punto se valorará el equilibrio entre dulce y salado del jamón, punto de sal, grado de oxidación, retrogusto nasal, palatabilidad, etc... Este aspecto supondrá un 20 % de la calificación final de la pieza.
- f) **JUGOSIDAD Y PERSISTENCIA EN BOCA:** En este punto se valorará tanto la intensidad como la persistencia del aroma y el sabor tanto en boca como por vía retronasal. Este aspecto supondrá un 20% de la calificación final de la pieza.



10. El fallo del jurado será inapelable y se entregarán los siguientes premios.

Primer Premio: **Trofeo Encina de Oro.**

Segundo Premio: **Trofeo Encina de Plata.**

Tercer Premio: **Trofeo Encina de Bronce.**

11. Publicidad: El ganador del concurso tendrá derecho a la utilización publicitaria del premio, teniéndose en cuenta las limitaciones recogidas en el uso del nombre Los Pedroches y la extensión de su protección recogidas en el artículo 3 de la Orden de 6 de junio de 2012, por la que se aprueba el Reglamento y el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Los Pedroches”.

12. El concurso se celebrará en el **Centro de Iniciativas Empresariales Los Pedroches**, situado en Ronda del Calvario, s/n de Villanueva de Córdoba (Córdoba), **el viernes día 8 de octubre de 2021 a las 11:00 horas.**

13. Los jamones del concurso serán limpiados todos por un único profesional y cortados todos por otro profesional también único y designados ambos por la organización. (Punto a cumplir siempre que no ocurra causa/accidente de fuerza mayor durante el concurso).

14. No se concreta la pata del jamón a presentar al concurso.

15. Serán motivo de descalificación de cualquier empresa participante, el hecho de que en el transcurso de cualquiera de las fases del concurso (limpieza del jamón, corte o cata por parte del jurado), algún responsable o personal de dicha empresa intervenga en el mismo de cualquier forma, bien sea verbalmente o



con cualquier tipo de gesticulación.

16. El concurso se celebrará a puerta cerrada, no estando permitido el acceso de público al lugar de celebración.
17. Por parte de cada empresa participante podrán asistir únicamente dos representantes al concurso, que tendrán acceso al recinto y que deberán mantener las medidas de distanciamiento social y el uso de mascarilla en todo momento.
18. Al finalizar el concurso, todas las empresas deberán estar representadas por una persona física en el momento del fallo del premio, quedando excluidas del mismo si no acreditan su presencia. Los premios se entregarán justo después de conocerse el fallo.
19. Durante la realización de la actividad, se cumplirá el protocolo reglamentario de protección contra el COVID-19.

LA ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO.