



BASES REGULADORAS DEL CONCURSO “L’ÈTER DEL MERCAT MEDIEVAL DE VIC – Premio a la excelencia del producto medieval”

El Organisme Autònom de Fires i Mercats (OFIM), tiene por objetivo promocionar e impulsar la economía de la ciudad de Vic. Asimismo, pretende ofrecer propuestas de valor en las ferias y generar buenas experiencias para los distintos grupos de interés. Por ello, en el marco del Mercat Medieval de Vic, que se celebrará en diciembre de 2026, el OFIM convoca la 2.ª edición de un concurso para seleccionar los mejores productos, en distintas categorías, del Mercat, de acuerdo con las bases que se exponen a continuación:

1.- Objeto del Concurso

El objeto del Concurso “**L’Èter del Mercat Medieval de Vic**” es distinguir y reconocer la excelencia de un total de **2 productos**, uno en la categoría de artesanía y otro en la categoría de alimentación, presentes en el Mercat Medieval de Vic. Los productos premiados se identificarán mediante un distintivo.

El presente concurso tiene como finalidad promover la creatividad, la originalidad y la excelencia de los productos en las diferentes categorías participantes en el Mercat Medieval, contribuyendo a mejorar la ambientación y el atractivo del evento.

Se identificarán un máximo de **2 productos**, que se convertirán en referentes del Mercat Medieval y que serán promocionados durante y después de la edición de este año. De este modo, se pretende poner en valor el territorio y el Mercat como destino turístico y gastronómico.

2.- Beneficiarios/as

2.1. Podrán ser beneficiarios de este Concurso las personas físicas, personas jurídicas y los productores legalmente constituidos y participantes en el Mercat Medieval de Vic (de la edición en curso). Únicamente podrán resultar ganadores aquellos productos cuyos titulares hayan sido finalmente admitidos y participen efectivamente en el Mercat Medieval de Vic (de la edición en curso).

2.2. Las personas o empresas participantes deberán ser las elaboradoras o productoras del producto con el que deseen concurrir. El producto presentado deberá ser original y respetar el contexto del Mercat Medieval.



2.3. Los titulares de las empresas y productores solicitantes que deseen participar en la categoría de alimentación deberán estar inscritos en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña (RSIPAC) de la Agència de Salut Pública de Catalunya. En caso de no estar obligados a ello, será necesario acreditar el lugar de producción, elaboración y/o envasado del producto mediante la autorización de la entidad competente que corresponda.

2.4. Quedan excluidas las asociaciones y federaciones empresariales, los gremios profesionales y otras modalidades de agrupaciones sin ánimo de lucro.

2.5. La participación en este concurso es gratuita y comporta la aceptación de las presentes bases y del veredicto de la organización, del jurado y de su votación.

2.6. Los participantes deberán cumplir en todo momento con las exigencias establecidas en el artículo 13 de la Ley 38/2003, General de Subvenciones.

2.7. No podrán presentarse al concurso los productos ganadores de ediciones anteriores.

2.8. No podrán presentarse al concurso las personas o empresas participantes en el Mercat Medieval en la categoría de **OFICIOS**.

2.9. El producto deberá estar envasado y etiquetado conforme a la normativa del sector correspondiente. No se aceptarán productos a granel.

2.10. Una misma persona, empresa o productor/a solo podrá presentar un único producto al concurso.

3.- Categorías del concurso:

Los participantes podrán presentar productos en las siguientes categorías:

Artesanía: Productos elaborados de forma manual.

Carpintería: objetos tallados, utensilios, juguetes, joyería de madera, etc.

Metal: joyería metálica, forja, etc.

Cuero: bolsos, cinturones, calzado, etc.

Cerámica: vajillas, recipientes, decoración, joyería de cerámica, etc.

Textil: ropa, guantes, bolsos, joyería, etc.

Cosmética: aceites esenciales, desodorantes, cremas, maquillaje, etc.

Cera: velas, bálsamos y cosméticos, figuras y esculturas, etc.

Vidrio: vasos, copas y tazas, botellas, espejos, vidrio soplado, etc.

Ilustración: dibujos, pinturas, etc.



Arte y productos singulares: productos que, aun no ajustándose a las subcategorías anteriores, mantienen coherencia con el Mercat Medieval.

Alimentación: Productos alimentarios elaborados siguiendo técnicas tradicionales medievales (por ejemplo, miel, panes, embutidos, quesos, bebidas artesanales, etc.).

Productos dulces: miel, mermeladas, frutos secos, etc.

Productos salados: embutidos, quesos y conservas.

Bebidas: hidromiel, cerveza artesana y licores (envasados).

Condimentos y especias: hierbas, sales, especias, etc.

4.- Condiciones de presentación:

- Las solicitudes deberán formalizarse a través de la página web vicfires.cat.
- **Plazo de inscripción:** El plazo para la presentación al concurso **finalizará el 30 de octubre**.
- **Documentación a presentar:**
 - Descripción detallada del producto presentado
 - Explicación del proceso de elaboración, producción o creación del producto.
 - Fotografía del producto.
 - Documentación acreditativa que corresponda.
 - En el caso de los productos de alimentación, lista completa de ingredientes e información sobre alérgenos.
- **Número de productos por participante:** Una misma persona, empresa o productor/a solo podrá presentar un único producto al concurso.
- **Entrega de las muestras de los productos:** El jurado, formado por personas expertas, junto con la organización, determinará el lugar, el día y la hora en que deberá entregarse la muestra, y lo comunicará a todos los participantes seleccionados mediante un correo electrónico a la dirección indicada en la solicitud. Asimismo, podrá requerir en cualquier momento a los candidatos la documentación y los datos complementarios que considere necesarios. En caso de que el producto resulte ganador y, además de las muestras entregadas para su valoración, la organización lo considere oportuno, deberá entregarse nuevamente el producto en el momento que esta determine. Dicho producto servirá para realizar las fotografías necesarias para una adecuada comunicación del producto ganador. Todas las muestras de la categoría de artesanía podrán recogerse en el día y lugar indicados por la organización una vez emitido el fallo del jurado..

Los defectos de la solicitud deberán subsanarse, previa notificación y advertencia de desistimiento, en el plazo máximo de diez días desde su comunicación. Si transcurrido dicho plazo no se hubieran realizado las subsanaciones oportunas, se entenderá que la persona interesada desiste de su solicitud, previa resolución dictada de acuerdo con los términos previstos en la legislación de procedimiento administrativo, procediéndose al archivo de las actuaciones sin más trámite.



5.- Fases de selección de los productos

El proceso prevé dos fases selectivas diferenciadas:

Fase 1. Preselección efectuada por la propia organización, atendiendo únicamente a criterios objetivos y puntuables.

Fase 2. Selección efectuada por un jurado experto de acuerdo con criterios subjetivos y evaluables. El jurado evaluará los productos finalistas de cada categoría (hasta un máximo de 5 por categoría). En cualquier caso, el jurado deberá seleccionar 1 producto ganador por categoría.

6.- Criterios de valoración según las fases de selección

6.1. Fase 1 (preselección)

La fase de preselección determinará un máximo de **5 productos finalistas por categoría**.

Esta puntuación solo se aplicará en caso de que se presenten más de 10 productos.

Disponer del carnet de artesano o del carnet de artesano alimentario*: 5 puntos

* El repertorio de oficios incluye los siguientes: panadería, pastelería, churrería, elaboración de helados, quesería y/o elaboración de otros productos lácteos, carnicería y charcutería, elaboración de mermeladas, otras conservas vegetales y zumos de fruta, bacaladería, elaboración de cerveza y elaboración de bebidas espirituosas.

En el caso de los productos de alimentación, deberá adjuntarse la lista completa de ingredientes y la información relativa a los alérgenos y, cuando proceda, el porcentaje de los ingredientes destacados, de acuerdo con la normativa vigente.

Producción artesanal, sin intervención de procesos industriales: 10 puntos

Respeto al contexto medieval: 5 puntos

El producto deberá poder contextualizarse en la época medieval y mostrar coherencia con el Mercat Medieval.

Sostenibilidad: 5 puntos

Productos elaborados con ingredientes de proximidad, materiales naturales o sostenibles (siempre que pueda acreditarse documentalmente). También se valorará la disposición de sellos o certificados oficiales (CCPAE, ISO 14001, EMAS, etc.).

6.2. Fase 2

Los criterios que se evaluarán en este apartado serán de carácter subjetivo y corresponderán al jurado experto:



Artesanía (total de 20 puntos):

Calidad técnica (9 puntos): Grado en que el producto cumple las especificaciones técnicas, funcionales y estéticas. El producto deberá cumplir adecuadamente su función, sin presentar errores o defectos, valorándose asimismo su durabilidad y acabado.

Originalidad (4 puntos): Creatividad y originalidad en el diseño y la fabricación. Se tendrá en cuenta la diferenciación del producto respecto de otros de la misma categoría.

Coherencia con el Mercat Medieval (4 puntos): Se valorarán aspectos como el proceso de producción, el embalaje, la autenticidad, la estética y la narrativa asociada al producto.

Sostenibilidad (3 puntos): Se valorarán aspectos como el embalaje, la forma de comercialización del producto, el origen de los materiales, la posibilidad de reciclaje y su impacto ambiental.

Alimentación (total de 20 puntos):

Calidad organoléptica (8 puntos): Se valorarán el sabor, el aroma y la textura.

Calidad de los ingredientes (4 puntos): Se valorarán la materia prima utilizada, la proximidad y la calidad de los ingredientes.

Coherencia con el Mercat Medieval (3 puntos): Se valorarán la receta, la narrativa del producto y su coherencia histórica.

Originalidad e innovación (3 puntos): Creatividad y originalidad en la elaboración. Se tendrá en cuenta la diferenciación del producto respecto de otros de la misma categoría.

Sostenibilidad (2 puntos): Se valorarán aspectos como el embalaje, la forma de comercialización del producto y las posibilidades de reciclaje, entre otros.

7.- El jurado

El jurado será designado por la Presidenta del OFIM y estará formado por un equipo independiente, técnico y profesional compuesto por especialistas de diferentes ámbitos, reconocidos en la comarca de Osona y, en su caso, en Catalunya.

El jurado estará presidido por un asesor con voz pero sin voto, y contará con un técnico que actuará como secretario.

La condición de miembro del jurado será incompatible con la de concursante a título personal o con la pertenencia a la empresa participante.

El jurado llevará a cabo la valoración en una única sesión, siempre que la logística lo permita.



8.- Premios

Los ganadores de cada categoría recibirán el reconocimiento como **“PRODUCTO ÉTER DEL MERCAT MEDIEVAL DE VIC 2026”**. Los ganadores podrán exhibir sus productos en el Mercat Medieval y obtener una distinción especial para captar la atención del público mediante un distintivo proporcionado por el OFIM. Además, el OFIM dará difusión a los productos ganadores a través de sus redes sociales y los incluirá en la nota de prensa de valoración del Mercat Medieval.

El OFIM anima a los ganadores a participar en la promoción del Mercat Medieval y del presente concurso a través de las redes sociales, aportando contenido audiovisual sobre la elaboración del producto ganador.

9.- Exposición y presentación de los productos

Los productos ganadores y seleccionados para el concurso serán difundidos a través de las redes sociales del Mercat Medieval.

10.- Derechos y responsabilidades

La organización se reserva el derecho de modificar las presentes bases si fuera necesario, previo aviso.

Los participantes ceden a la organización los derechos de uso de las imágenes de los productos presentados para la promoción del Mercat Medieval.

Los productos alimentarios deberán cumplir con toda la normativa sanitaria y de seguridad alimentaria vigente.

11.- Aceptación de las bases

La participación en este concurso implica la aceptación íntegra de las presentes bases y de las decisiones adoptadas por el jurado. El Comité Organizador del concurso se reserva el derecho de resolver aquellas cuestiones que puedan surgir durante el desarrollo del Concurso y que no estén contempladas en el presente Reglamento. Las decisiones del Comité Organizador del Concurso tendrán carácter inapelable.