



## BASES REGULADORES DEL CONCURS “L'ÈTER DEL MERCAT MEDIEVAL DE VIC – Premi a l'excel·lència producte medieval”

L'Organisme Autònom de Fires i Mercats (OFIM), té per objectiu promocionar i impulsar l'economia de la ciutat de Vic. També vol oferir propostes de valor a les fires i crear bones experiències per als diferents grups d'interès. Per això, en el marc del Mercat Medieval de Vic, que se celebrarà el desembre de 2026, OFIM convoca la 2a edició d'un concurs per escollir els millors productes, en diferents categories, del Mercat d'acord amb les bases que s'exposen a continuació:

### 1.- Objecte del Concurs

L'objecte del Concurs “L'èter del Mercat Medieval de Vic” és distingir i reconèixer l'excel·lència d'un total de **2 productes, 1 en categoria artesanía i 1 en categoria agroalimentació**, presents al Mercat Medieval de Vic. Els productes premiats s'identificaran amb un distintiu.

El present concurs té com a finalitat promoure la creativitat, l'originalitat i l'excel·lència dels productes en les diferents categories participants al Mercat Medieval, tot contribuint a millorar l'ambientació i atractiu de l'esdeveniment.

S'identificaran un màxim de 2 productes, que esdevindran referents del Mercat Medieval i que seran promocionats durant i després de l'edició d'enguany. D'aquesta manera volem donar valor al territori i el Mercat com a destinació turística i gastronòmica.

### 2.- Beneficiaris/es

2.1. Poden ser beneficiaris d'aquest Concurs persones físiques, persones jurídiques i els productors legalment constituïts i participants del Mercat Medieval de Vic (de l'edició en curs). Només podran resultar guanyadors els productes que hagin estat admesos i participin efectivament al Mercat Medieval de Vic de l'edició corresponent

2.2. Les persones o empreses participants han de ser les elaboradores o productores del producte amb el qual vulguin concórrer. El producte presentat ha de ser original i respectar el context del Mercat Medieval.

2.3. Els titulars de les empreses i productors sol·licitants de participar en la categoria d'alimentació, han d'estar inscrits en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. En cas que no hi estiguin



obligats serà necessari acreditar el lloc de producció, elaboració i/o envasament del producte mitjançant l'autorització de l'entitat competent que li pertorqui.

2.4. En queden excloses les associacions i les federacions empresarials, els gremis professionals i altres modalitats d'agrupacions sense ànim de lucre.

2.5. La participació en aquest concurs és gratuïta i comporta l'acceptació de les bases i del veredict de l'organització, del jurat i la seva votació.

2.6. Els participants hauran de complir en tot moment amb les exigències de l'article 13 de la Llei 38/2003, general de subvencions.

2.7. No es podran presentar a concurs els productes guanyadors d'edicions anteriors.

2.8. No es podran presentar a concurs les persones o empreses participants al Mercat Medieval en la categoria d'OFICIS.

2.9. El producte ha d'estar envasat i etiquetat segons la normativa del sector corresponent. No s'acceptaran productes a granel.

2.10. Una mateixa persona, empresa o productor/a només podrà presentar un únic producte al concurs.

### 3.- Categories del concurs:

Els participants poden presentar productes en les següents categories:

**Artesania:** Productes fets a mà.

**Fusteria:** objectes tallats, utensilis, joguines, joieria feta de fusta, etc.

**Metall:** joieria metàl·lica, forja, etc.

**Cuir:** bosses, cinturons, sabates, etc.

**Ceràmica:** vaixelles, recipients, decoració, joieria de ceràmica, etc.

**Tèxtil:** roba, guants, bosses, joieria, etc.

**Cosmètica:** olis essencials, desodorants, cremes, maquillatge, etc.

**Cera:** espelmes, bàlsams i cosmètics, figures i escultures, etc.

**Vidre:** gots, copes i tasses, ampolles, miralls, escultures de vidre bufat, etc.

**Il·lustració:** dibuixos, pintures, etc.

**Art i productes singulars:** productes que no s'ajusten a les subcategories anteriors però mantenen coherència amb el Mercat Medieval.

**Alimentació:** Productes alimentaris elaborats seguint tècniques tradicionals medievals (per exemple, mel, panets, embotits, formatges, begudes artesanes, etc.).



**Productes dolços:** mel, confitures, fruita seca, etc.

**Productes salats:** embotits, formatges i conserves.

**Begudes:** hidromel, cervesa artesana i licors (envasat).

**Condiments i espècies:** herbes, sals, espècies, etc.

#### 4.- Condicions de presentació:

- Les sol·licituds seran formulades a través de **la pàgina web vicfires.cat**
- **Termini d'inscripció:** El termini per a la inscripció al concurs serà fins el 30 d'octubre.
- **Documentació a presentar:**
  - Descripció detallada del producte a presentar
  - Explicació del procés d'elaboració, producció o creació del producte
  - Fotografia del producte
  - Documentació acreditativa que escaigui.
  - En el cas dels productes d'alimentació, llista completa d'ingredients i informació sobre al·lèrgens.
- **Nombre de productes per participant:** Una mateixa persona, empresa o productor/a només podrà presentar un únic producte al concurs.
- **Lliurament de les mostres dels productes:** El jurat, format per persones expertes, juntament amb l'organització, determinarà el lloc, el dia i l'hora en què s'ha de lliurar la mostra, i ho comunicarà a tots els participants seleccionats per mitjà d'un correu electrònic a l'adreça indicada en la sol·licitud. Així mateix, podrà demanar en qualsevol moment als candidats la documentació i les dades complementàries que consideri necessàries. En cas de ser el producte guanyador i a més d'haver lliurat les mostres per ser valorades, s'haurà de lliurar el producte una altra vegada, en el moment en què l'organització ho determini. Aquest servirà per poder efectuar les fotografies necessàries per comunicar de forma adequada el producte finalista. Totes les mostres de la categoria d'artesanía es podran recollir al dia i lloc indicats per l'organització un cop s'hagi emès el veredict.

Els defectes de la sol·licitud s'han d'esmenar, després del requeriment i amb l'avertència de desistiment, en el termini màxim de deu dies des de la notificació. Si, transcorregut aquest termini no s'han fet les esmenes oportunes, s'entendrà que la persona interessada ha desistit de la sol·licitud, es dictarà la resolució prèvia, d'acord amb els termes previstos a la legislació de procediment administratiu, i s'arxivaran les actuacions sense cap tràmit ulterior.

#### 5.- Fases de selecció dels productes

El procés preveu dues fases selectives diferenciades:

Fase 1. Preselecció efectuada per la mateixa organització, atenent únicament els criteris objectius i puntuables.



Fase 2. Selecció efectuada per un jurat expert segons uns criteris subjectius i avaluables. El jurat avaluarà els productes finalistes de cada categoria (fins a un màxim de 5 per categoria). En qualsevol dels casos, el jurat haurà de seleccionar 1 producte guanyador per categoria.

## 6.- Criteris de valoració segons les fases de selecció

### 6.1. Fase 1 (preselecció)

La fase de preselecció determinarà un màxim de 5 productes finalistes per categoria. Aquesta puntuació només aplica en el cas que hi hagi més de 10 productes presentats.

#### **Disposar del carnet d'artesà o carnet de persona artesana alimentària\*: 5 punts**

\*El repertori d'oficis són els següents: fleca, pastisseria, xurreria, elaboració de gelats, formatgeria i/o elaboració d'altres productes lactis carnisseria i cansaladeria xarcuteria elaboració de mermelades, altres conserves vegetals i suc de fruita bacallaneria elaboració de cervesa elaboració de begudes espirituoses. En el cas dels productes d'alimentació, caldrà adjuntar la llista completa d'ingredients i la informació relativa als al·lèrgens, i, quan escaigui, el percentatge dels ingredients destacats d'acord amb la normativa vigent.

#### **Producció artesanal, sense intervenció de processos industrials: 10 punts**

#### **Respecte al context medieval: 5 punts**

El producte s'ha de poder contextualitzar en l'època medieval i mostrar coherència amb el Mercat Medieval.

#### **Sostenibilitat: 5 punts**

Productes elaborats amb ingredients de proximitat, materials naturals o sostenibles (i que així es pugui acreditar).

Que es disposi de segells o certificats oficials (CCPAE, ISO14001, EMAS, etc.).

### 6.2. Fase 2

Els criteris a avaluar en aquest apartat seran subjectius i aniran a càrrec del jurat expert. Cada un dels dos criteris es puntuarà amb els següents punts:

#### **Artesania (total de 20 punts):**

**Qualitat tècnica (9 punts):** Grau en què el producte compleix amb les especificacions tècniques, funcionals i estètiques. El producte ha de complir amb la seva funció, sense presentar errors ni fallades, durabilitat, etc.

**Originalitat (4 punts):** Creativitat i originalitat en el disseny i fabricació. Es tindrà en compte la diferenciació del producte amb d'altres de la mateixa categoria.

**Coherència amb el Mercat Medieval (4 punts):** Es valoraran aspectes com el procés de producció, l'embalatge, etc. L'autenticitat, l'estètica i la narrativa.





**Sostenibilitat (3 punts):** Es valoraran diferents aspectes com l'embalatge, el format de vendre el producte, origen dels materials, possibilitat de reciclatge i impacte ambiental.

#### **Alimentació (total de 20 punts):**

**Qualitat organolèptica (8 punts):** Es valorarà el gust, l'aroma i la textura.

**Qualitat dels ingredients (4 punts):** Es valorarà la matèria primera, proximitat i qualitat.

**Coherència amb el Mercat Medieval (3 punts):** Es valorarà la recepta, la narrativa del producte, la coherència històrica del producte, etc.

**Originalitat i innovació (3 punts):** Creativitat i originalitat en la producció. Es tindrà en compte la diferenciació del producte amb d'altres de la mateixa categoria.

**Sostenibilitat (2 punts):** Es valoraran diferents aspectes com l'embalatge, el format de vendre el producte, la possibilitat de reciclatge, etc.

#### **7.- El jurat**

El jurat serà designat per la Presidenta de l'OFIM i estarà format per un equip independent, tècnic i professional compost per especialistes de diferents àmbits, reconeguts a la comarca d'Osona, i a Catalunya, si s'escau.

El jurat estarà presidit per un assessor amb veu i sense vot, i per un tècnic que actuarà com a secretari.

La condició de membre del jurat serà incompatible amb la de concursant a títol personal o amb la pertinença a l'empresa.

El jurat durà a terme la valoració en una única sessió, sempre que la logística ho permeti.

#### **8.- Premis**

Els guanyadors de cada categoria rebran el reconeixement com a "PRODUCTE ÈTER DEL MERCAT MEDIEVAL DE VIC 2026". Els guanyadors podran exhibir els seus productes en el Mercat Medieval i obtenir una distinció especial per captar l'atenció amb un distintiu que es proporcionarà des de l'OFIM. A més, per part de l'OFIM, es farà menció dels productes guanyadors a les xarxes socials i s'inclourà a la nota de premsa de valoració del Mercat Medieval.

L'OFIM encoratja als guanyadors a participar en la promoció del Mercat Medieval i del concurs en qüestió a través de xarxes socials, proporcionant contingut audiovisual de l'elaboració del producte guanyador.



#### 9.- Exposició i presentació dels productes

Els productes guanyadors i seleccionats per al concurs seran exposats a les xarxes socials del Mercat Medieval.

#### 10.- Drets i responsabilitats

- L'organització es reserva el dret de modificar aquestes bases si fos necessari, amb previ avís.
- Els participants cedeixen a l'organització els drets d'ús de les imatges dels productes presentats per a la promoció del Mercat Medieval.
- Els productes alimentaris han de complir amb totes les normatives sanitàries i de seguretat alimentària vigents.

#### 11.- Acceptació de les bases

La participació en aquest concurs implica l'acceptació íntegra de les presents bases i de les decisions que prengui el jurat. El Comitè Organitzador del concurs es reserva el dret a resoldre aquelles qüestions que sorgeixin durant el desenvolupament del Concurs i no estiguin contemplades en el present Reglament. Les decisions del Comitè Organitzador del Concurs tenen caràcter inapel·lable.