



BASES REGULADORES DEL CONCURS “L'ÈTER DEL MERCAT MEDIEVAL DE VIC”

L'Organisme Autònom de Fires i Mercats (OFIM), té per objectiu promocionar i impulsar l'economia 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 2025, OFIM convoca la 1a 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 **4 productes artesanals i agroalimentaris**, 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 4 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).

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 o gastronomia, 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 empresa o persona física només podrà presentar un sol producte a 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 formen part de cap de les altres categories o subcategories, sempre dins de l'estètica o context del Mercat.

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.

Gastronomia: Productes de cuina medieval adaptats a la realitat contemporània. Aquesta categoria inclou entrepans, pastisseria, postres, plats tradicionals i altres creacions culinàries inspirades en les receptes medievals.

Entrepans i plats ràpids

Pastisseria i dolços

4.- Condicions de presentació

- Les sol·licituds seran formulades a través de **la pàgina web vic25res.cat**
- **Termini d'inscripció:** El termini per a la inscripció al concurs serà fins el 14 de novembre.

#MERCAT medieval DE VIC 25



- **Documentació a presentar:** Els participants hauran de presentar una descripció detallada del producte a presentar, la manera d'elaborar el producte, juntament amb una fotografia del producte, i la documentació sol·licitada.
- **Nombre de productes per participant:** Cada participant només podrà presentar un producte per categoria.
- **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 i productes singulars 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'advertència 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 producte

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 avaluable. Aquest jurat avaluarà un màxim de 10 productes. En qualsevol dels casos, el jurat haurà de seleccionar 1 producte finalista per categoria.

6.- Criteris de valoració segons les fases de selecció

6.1. Fase 1

La Fase 1 redueix el nombre de productes presentats a 10 en totes les categories. Aquesta puntuació només aplica en el cas que hi hagi més de 10 productes presentats.

Disposar del carnet d'artesa 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 melmelades, altres conserves vegetals, i suc de fruita, bacallaneria, elaboració de cervesa i elaboració de begudes espirituoses



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:

La qualitat i acabat del producte: 10 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.

Valor organolèptic del producte.

Els productes agroalimentaris es valoraran visualment, olfactivament i gustativament.

La innovació: 10 punts

Creativitat i originalitat en el disseny i fabricació.

Es tindrà en compte la diferenciació del producte amb d'altres de la mateixa categoria.

Es valoraran diferents aspectes com: l'embalatge, el format de vendre el producte, la combinació d'ingredients o materials, 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.

8.- Premis

Els guanyadors de cada categoria rebran el reconeixement com a "PRODUCTE ÈTER DEL MERCAT MEDIEVAL DE VIC 2025". 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.