

LACTIUM.CAT

@LACTIUM

18+19 - ABRIL 2026
PARC JAUME BALMES

LACTIUM
VIC

CONCURS LACTIUM: FORMATGES ARTESANS CATALANS 2026 REGLAMENT

LACTIUM I L'AJUNTAMENT DE VIC, CONVOQUEN la dissetena edició del **Concurs LACTIUM: formatges artesans catalans** (d'ara en endavant el Concurs).

La missió fonamental del Concurs és:

- augmentar la visibilitat dels formatges artesans de Catalunya entre la societat i els consumidors
- atorgar el valor adient a l'ofici dels ramaders/es i/o elaboradors/es de formatges reconeixent la seva expertesa i avaluant en un concurs públic el saber fer en els formatges que elaboren i en la cura de l'entorn i el medi del que n'obtenen els recursos.

Calendari i localitzacions de les deliberacions:

Data de Tast Deliberació	Categoria	Data Límit Inscripció	Data recepció de formatges
Dimecres 8 d'abril Espai ARTEFOR Barcelona	Enzimàtiques de Vaca	Divendres 20 març 23.59 h	Data límit Dijous 2 d'abril Caseus Afinadors SL*
Dilluns 13 abril CASEUS Afinadors Granollers	Enzimàtiques de Cabra	Divendres 20 març 23.59 h	Data límit Dijous 9 d'abril Caseus Afinadors SL *
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Àcides de Cabra	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Àcides de Vaca	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Àcides d'ovella	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Toves de Cabra	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Toves de Vaca	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Toves d'Ovella	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Enzimàtiques d'Ovella	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Formatge Garrotxa	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Blaus	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Tupí	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Matons, Brossats i Recuits	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic

LACTIUM.CAT

@LACTIUM

18+19 - ABRIL 2026
PARC JAUME BALMES

LACTIUM
VIC

Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Pastes cuites i semicuites	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Condimentats / Fumats	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic
Dissabte 18 abril CASA RICART- Vic	Iogurts, Quefir i Llets Fermentades	Divendres 20 març 23.59 h	18 abril 8 a 9,30 h. Casa Ricart. Vic

Els formatges presentats a la categoria de Pastes Dures (Enzimàtiques) de llet de cabra i Pastes Dures de llet de vaca (Enzimàtiques), caldrà fer l'enviament a Caseus Afinadors SL amb les dates límit d'entrega indicades al quadre anterior.

***Caseus Afinadors S.L, Carrer Francesc Fàbregas 53, 08401. Granollers**
Horaris d'atenció: 7 a 14 hores
Telèfon: 93 879 67 82

PARTICIPACIÓ:

Podran participar totes aquelles formatgeries que estiguin en possessió d'un registre sanitari propi per a l'activitat que desenvolupen, i que la portin a terme a l'àmbit geogràfic de Catalunya.

Article 1

Els formatges presentats a Concurs seran formatges comercials. No s'acceptaran formatges a Concurs que no es puguin trobar a la parada de la formatgeria durant Lactium si és expositora, o als canals habituals de comercialització de formatges. Recordem que els formatges presentats al Concurs Lactium hauran d'estar a la venda en nombre suficient, **i per tant està totalment prohibit elaborar un formatge especial per al Concurs Lactium**. Si després de la atorgació del premi es comprova que no és un formatge comercial, es retirarà aquest fent-ne ressò.

Article 2

Per a la inscripció al Concurs serà imprescindible presentar una còpia del Registre Sanitari i caldrà omplir la sol·licitud d'inscripció a Concurs al lloc web especificant el número i les característiques dels formatges a presentar a Concurs.

Cada elaborador podrà concursar en tantes categories com vulgui, podent presentar fins a 2 formatges per categoria.

PREUS DE PARTICIPACIÓ AL CONCURS: 6 € per cada formatge presentat.

Donada la complexitat de la organització del Concurs Lactium no s'acceptaran inscripcions fora de termini. Totes aquelles formatgeries que vulguin presentar formatges a Concurs, hauran d'haver fet el pagament amb antelació mitjançant el lloc web:

<https://inscritum.com/detall/OC9WaWNmaXJlcw==/OTc0Lzg=>

**Article 3**

La recepció dels formatges de les categories anteriorment esmentades es realitzarà el mateix dia 18 d'abril de les 8 a les 9.30 h a la Casa Ricart.

Aquells elaboradors que desitgin enviar els seus formatges, **caldrà que ho comuniquin amb anterioritat a la direcció del concurs**, per tal de poder organitzar-ne la recepció.

Els formatges es presentaran a Concurs degudament identificats, **acompanyats de la seva etiqueta comercial a part i sense enganxar**.

Els formatges que no estiguin en bones condicions, seran desestimats de participar al Concurs per decisió del Comitè Organitzador.

Article 4

El dia de la deliberació del jurat del Concurs només podran participar els formatges inscrits amb anterioritat i per tant havent abonat la seva inscripció.

El número mínim de formatges per integrar una categoria i ser avaluada pel jurat serà de 4 tipus. En el cas que no s'arribi a aquesta quantitat i sempre que sigui possible, els formatges presentats passaran a ser tastats en altres categories on s'avaluen formatges elaborats amb la mateixa tecnologia.

Article 5

La quantitat de formatge necessària per presentar al concurs serà de mínim 1 kg. En el cas de peces de pes inferior, caldrà presentar-ne el número adient fins a completar el pes demanat. En el cas de peces de pes superior, caldrà presentar-les senceres.

Les formatgeries podran recuperar les peces grans (superiors a 2 quilograms) sobrants del Concurs, durant la celebració de Lactium, dissabte 19 d'abril a partir de les 17.30 hores.

Article 6

Els ingredients dels formatges presentats a Concurs seran llet, quall, ferments, sal i altres ingredients que siguin naturals. No s'acceptaran a concurs peces parafinades o pintades amb pintures antifúngiques o plàstiques.

Article 7

Els formatges presentats a Concurs participaran en una de les **16 categories** següents:

1. **MATONS, BROSSATS I RECUITS:** productes làctics elaborats amb llet o xerigot de cabra, vaca, búfala i/o ovella, quallats de forma enzimàtica o obtinguts per temperatura, sense madurar i sense altres ingredients afegits.
2. **FORMATGES DE COAGULACIÓ ENZIMÀTICA DE VACA I/O BÚFALA:** formatges de quallada predominantment enzimàtica i no cuïta de llet de vaca i/o búfala, premsat i madurat.
3. **FORMATGES DE COAGULACIÓ ENZIMÀTICA DE CABRA:** formatges de quallada predominantment enzimàtica i no cuïta de llet de cabra, premsat i madurat.
4. **FORMATGES DE COAGULACIÓ ENZIMÀTICA D'OVELLA:** formatges de quallada predominantment enzimàtica i no cuïta de llet d'ovella, premsat i madurat.

5. **FORMATGES DE COAGULACIÓ ÀCIDA/LÀCTICA DE VACA I/O BÚFALA:** formatges de quallada predominantment àcida/làctica de llet de vaca i/o búfala.
6. **FORMATGES DE COAGULACIÓ ÀCIDA/LÀCTICA DE CABRA:** formatges de quallada predominantment àcida/làctica de llet de cabra.
7. **FORMATGES DE COAGULACIÓ ÀCIDA/LÀCTICA D'OVELLA:** formatges de quallada predominantment àcida/làctica de llet d'ovella.
8. **FORMATGES DE PASTA TOVA DE VACA I/O BÚFALA:** formatges de quallada mixta de llet de vaca i/o búfala amb l'escorça natural, florida o rentada.
9. **FORMATGES DE PASTA TOVA DE CABRA:** formatges de quallada mixta de llet de cabra amb l'escorça natural, florida o rentada.
10. **FORMATGES DE PASTA TOVA D'OVELLA:** formatges de quallada mixta de llet d'ovella amb l'escorça natural, florida o rentada.
11. **TUPINS:** formatges de guarda amb doble fermentació amb licor afegit o altre beguda alcohòlica i oli d'oliva, que adopten la forma del seu recipient i són fàcilment untables.
12. **FORMATGES BLAUS:** formatges de pasta blava elaborats amb les principals espècies lleteres a Catalunya.
13. **FORMATGE GARROTXA:** formatge de llet pasteuritzada de cabra de mínim 21 dies de maduració i de pell característicament florida. Les vores seran arrodonides i la mesura de la seva alçada no podrà sobrepassar mai el seu diàmetre.
14. **FORMATGES DE PASTA CUITA O SEMICUITA :** formatges de llet de vaca i/o búfala, cabra o ovella amb la quallada predominantment enzimàtica, cuita o semicuita a temperatures entre 38°C i 55°C, posteriorment premsat i madurat.
15. **CONDIMENTATS/FUMAT:** formatges elaborats amb llet de cabra, vaca, búfala i/o ovella, de quallada àcida/làctica, mixta o enzimàtica i que presenti algun ingredient aromàtic a la seva composició.
16. **IOGURTS I LLETS FERMENTADES:** iogurts, quefirs o llets fermentades de cabra, vaca, ovella i/o búfala sense cap altre ingredient afegit.

Article 8

El Concurs es desenvoluparà sota la mirada del Comitè Organitzador integrat per:

Bruno Cabral: Director del Concurs Lactium

Isabel Tutusaus: Divulgadora i especialista en Formatges

Sílvia Badosa: Gerent de Fires i Mercats.

Natàlia Nicolau: co-autora de blocdeformatges i gestora de projectes d'innovació.

Roser Romero del Castillo: Professora jubilada de Tecnologia dels Aliments, UPC.

Isaac Gelabert: director de Lactium.

La Direcció del Concurs estarà a càrrec de Bruno Cabral que s'ocuparà de la redacció del Reglament, selecció i convocatòria del jurat, recepció i codificació dels formatges, recollida dels resultats i entrega dels premis. El Comitè Organitzador aprovarà aquest Reglament i vetllarà pel bon funcionament abans i durant el Concurs i treballarà conjuntament amb la Direcció en totes les tasques abans esmentades.

Article 9

El Jurat serà independent i professional. Constarà d'especialistes en el sector formatger i inclourà tècnics formatgers, premsa gastronòmica, restauradors íntimament lligats al món del formatge, afinadors de formatge, comercialitzadors de formatges, consumidors habituals de formatge i formatgers/res que no presentin els seus formatges a concurs en aquella categoria.

Cada grup de tastadors avaluarà els formatges d'una o varies categories del Concurs, tallats al moment. La figura del Cap de Taula guiarà el tast aportant valor i apunts més tècnics per a una avaluació dels formatges més objectiva. Els tastadors integrants de cada taula, avaluaran el formatge individualment i prendran una decisió consensuada sobre el guanyador de cada categoria.

Article 10

Els membres del jurat hauran d'escollir un únic guanyador (Lactium Or) per a cada categoria a la que es presentin fins a 15 formatges.

Per categories que superin els 15 formatges i fins als 30 formatges presentats s'escollirà un Lactium Or i un Lactium Plata.

Per categories amb més de 30 formatges presentats s'escollirà Lactium Or, Lactium Plata i Lactium Bronze.

En cas d'empat, es tornaran a tastar els formatges i en el cas que no es pugui arribar a una decisió consensuada entre els membres del jurat, serà el Cap de Taula juntament amb el Comitè Organitzador del Concurs qui tindrà l'última paraula per a decidir el guanyador.

Article 11

S'atorgarà un diploma i l'arxiu de les etiquetes identificatives de la menció al formatge guanyador del Lactium Or de cadascuna de les 16 categories així com de la Categoria Millor Formatge Català Lactium 2026.

Article 12

Un cop escollits els formatges guanyadors de cada categoria, tindrà lloc la gran final per escollir el **Premi al Millor Formatge Català Lactium 2026**. Els membres del jurat, sota condicions de transparència absoluta votaran pel millor formatge d'entre els 19 Lactium Or de cada una de les categories del Concurs durant l'entrega de Premis del Concurs Lactium, el dissabte 18 d'abril a partir de les 17.30 hores i en el marc celebració de **Lactium** que tindrà lloc els dies 18 i 19 d'abril al Parc Jaume Balmes de Vic.

La formatgeria mereixedora del **Premi al Millor Formatge Català Lactium 2026** rebrà un diploma, l'arxiu de les etiquetes adhesives i la inscripció gratuïta com a expositor a LACTIUM a l'edició de l'any 2027

Article 13

L'entrega de premis, **serà pública i es realitzarà el dissabte 18 d'abril a les 17.30 hores a l'Espai TXISARTS** coincidint amb la celebració de **Lactium**.

Es prega a les formatgeries que hagin presentat formatge a Concurs que siguin presents durant l'entrega de premis per a recollir el guardó en cas que hagin resultat guanyadors.

LACTIUM.CAT

@LACTIUM

18+19 - ABRIL 2026
PARC JAUME BALMES

LAC-
TIUM
VIC



Article 14

Els formatges que no compleixin els requisits anteriorment exposats en aquest Reglament no seran elegibles de participar al Concurs LACTIUM, Formatges Artesans Catalans. El Comitè Organitzador del Concurs es reserva el dret de desqualificar formatges que no compleixin les bases establertes en aquest Reglament o bé que es presentin a Concurs falsejant dades relacionades a l'activitat que desenvolupen.

Article 15

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.

Per a qualsevol dubte o consulta podeu contactar amb el director del Concurs al correu electrònic concurslactium@gmail.com