

CAMPEONATO NACIONAL DE TURRÓN CREATIVO

MESTRE ÁNGEL VELASCO

1. ENTIDAD ORGANIZADORA

Gastroactitud Formación e Información S.L. es la empresa encargada junto con Torrons Vicens de organizar el CAMPEONATO NACIONAL DE TURRÓN CREATIVO.

2. OBJETO

El objeto del campeonato es fomentar la excelencia en la elaboración de turroneños artesanos innovadores y creativos, confeccionados con ingredientes de primera calidad. El campeonato además de premiar la mejor receta elaborada con ingredientes de calidad suprema, la dará a conocer garantizando Torrons Vicens su comercialización.

El campeonato es estrictamente profesional y por tanto se dirige a profesionales de la pastelería y la gastronomía, consecuentemente el Turrón tendrá que estar elaborado por pasteleros profesionales, ya sea con negocio propio o que trabajen por cuenta ajena, según las bases del campeonato.

3. ÁMBITO

Podrán participar en el campeonato personas físicas, mayores de 18 años, que sean **pasteleros profesionales y profesionales en la gastronomía** (con negocio propio o que trabajen en uno ajeno), es decir, cualquiera que pueda acreditar tal condición de que es un profesional en activo. Quedan excluidos, en cualquier caso, todos los que no sean profesionales.

4. REQUISITOS PARA PARTICIPAR

- 1.- Ser mayor de edad.
- 2.- Ser profesional de pastelería
- 3.- Estar trabajando en un establecimiento propio o ajeno de pastelería, chocolatería, restauración, hotelería o catering.
- 4.- No haber ganado el campeonato en los dos años anteriores.
- 5.- No trabajar para una marca comercial turroneña.
- 6.- Sólo se admitirá una receta por concursante y establecimiento.
- 7.- Manifestación expresa de la aceptación por el concursante de todas y cada una de las bases del Concurso.

En la solicitud de participación se deberán indicar los siguientes datos:

- Nombre completo del concursante
- Nombre del establecimiento en el que trabaja.
- Documento Nacional de Identidad, pasaporte o cualquier otro documento oficial identificativo.
- Nombre del turrón
- Ficha técnica del turrón presentado al campeonato
- Receta de elaboración paso a paso del turrón
- Foto del turrón o esquema gráfico
- Foto/esquema del corte del turrón

6. DESARROLLO DEL CAMPEONATO

Primera fase del campeonato: primera preselección

Los interesados en participar deberán enviar su receta de turrón junto con una foto o esquema de la tableta y otra del corte del turrón al correo

campeonatoturron@vicens.com

Un jurado profesional revisará las recetas y las fotografías/esquemas enviados por los participantes y las valorará para preseleccionar 20 turrones. A los 20 finalistas se les notificará que han pasado a la siguiente ronda. Al resto se les avisará de que no han superado la primera ronda.

El plazo para la inscripción y presentar las recetas finalizará el **31 de mayo de 2025**

Segunda fase del campeonato: selección de finalistas

Los 20 preseleccionados deberán enviar, **durante la semana del 8 al 12 de septiembre de 2025**, una muestra de turrón con las especificidades que se les pidan, así como la receta y la descripción del producto a la dirección que la organización les indique.

Durante la semana siguiente, un grupo de maestros turroneros y pasteleros de reconocido prestigio realizará una “cata ciega” (sin saber la identidad de quien ha elaborado el turrón) de las 20 piezas preseleccionadas para determinar los 5 finalistas que competirán en la final que se celebrará durante la Feria del Turrón de Agramunt.

Tercera fase del campeonato: final en Agramunt

Los 5 finalistas seleccionados mediante “cata ciega”, competirán en la **final durante el fin de semana del 11/12 de octubre de 2025** en la **Feria del Turrón de Agramunt. (Día y hora pendiente de confirmar)**

Los finalistas deberán llegar hasta Agramunt por sus propios medios para presentar el turrón ante el jurado de la final. Los finalistas que no puedan desplazarse el día de la final serán descalificados.

Cada finalista tendrá que presentar:

- 1.- Cuatro tabletas del turrón preseleccionado sin marca y sin ningún logo para que el jurado no lo pueda identificar, siguiendo las instrucciones de medidas y elaboración que se detallan en estas bases.
- 2.- Cada tableta deberá estar envasada en una caja blanca sin marca.
- 3.- Los turrónes deberán entregarse a la hora indicada en el stand de la Organización instalado en la Feria del Turrón de Agramunt.
- 4.- Los turrónes se medirán, se pesarán y se cortarán. Si algún turrón no cumple medidas o requisitos establecidos en las bases serán descalificado.

7. REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN DEL TURRON

1.- Forma y peso

El turrón no puede pesar más **de 300 gr.**

La barra del turrón no deberá pasar de las siguientes **medidas 6 cm ancho, 24,5 cm de largo y 2,2 cm de alto.**

El producto debe estar pensado para su producción y comercialización, por lo que se requiere que tenga una vida útil de larga duración.

Se valorará la decoración creativa.

2.- Ingredientes

“Para la elaboración de turrón, es necesario utilizar ingredientes naturales, de buena calidad, y que cumplan con la definición de materias básicas e ingredientes definido en el *“Real Decreto 1787/1982, de 14 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrónes y mazapanes”*. En ningún caso se aceptarán turrónes elaborados con ingredientes sucedáneos de chocolate. La no utilización de los ingredientes o materias básicas definidos, puede suponer la descalificación.

Según el RD 1787/1982 se consideran turrónes diversos a las masas obtenidas por amasado, con o sin cocción, de almendras que podrán sustituirse total o parcialmente por cualquier otro fruto seco, pelado o con piel, crudo o tostado y otras materias básicas e ingredientes con miel y/o azúcares en sus distintas clases y derivados. Las materias básicas son: Almendras, avellanas, nueces, piñones, anacardo, pistacho, otros frutos secos, cacahuete, coco, manteca de cacao, cacao, café, leche o nata (fresca, concentrada, condensada evaporada o en polvo), yema de huevo y frutas trituradas incorporadas a la masa; Mientras que los ingredientes: Agua potable, miel, azúcares en sus distintas clases y derivados, clara de huevo (fresca, congelada o en polvo), gelatinas alimenticias, grasas comestibles, féculas y harinas alimenticias, arroz hinchado, trigo hinchado, maíz hinchado, obleas, especias y alimentos estimulantes, licores, proteínas

vegetales, limón, naranja u otros frutos (frescos, enteros o sus partes o extractos y aromas), así como los aditivos contenidos en la lista positiva aprobada por Resolución de la Subsecretaría para la Sanidad.

La elaboración del turrón debe de cumplir con el calificativo de Calidad Suprema, definido también en el RD 1787/1982. A continuación, se adjunta una tabla para poder determinar en cada tipo de turrón, el límite de la materia básica para dicho cumplimiento:

Tipos de turrón	Calidad suprema (porcentaje mínimo)	Ingrediente del porcentaje
Turrones blandos	54	Almendra
Turrones duros	60	Almendra
Turrones diversos	45	<u>Materias básicas:</u> Almendras, avellanas, nueces, piñones, anacardo, pistacho, otros frutos secos, cacahuete, coco, manteca de cacao, cacao, café, leche o nata (fresca, concentrada, condensada evaporada o en polvo), yema de huevo y frutas trituradas incorporadas a la masa.
Turrón de coco	45	Coco
Mazapán	45	Almendra
Turrón yema	40 y 1 (*) / (suma 45)	En almendra y yema en polvo mínimo, pero la suma de ambos debe ser 45

Finalmente, se valorarán las características organolépticas del producto final, siendo un valor añadido que este contenga distintas texturas (como pueden ser gominolas, caramelos, crujientes, entre otras).

3.- Moldes

Los moldes pueden ser personalizados siempre y cuando no tengan ningún logo del establecimiento o que permita identificar quien es el autor.

La organización se reserva el derecho de poder adaptar las recetas y forma del turrón ganador para la gran producción, asegurando así su conservación y durabilidad, en caso de que fuera necesario.

8. JURADO

Los jurados de las distintas fases del campeonato serán elegidos por las entidades organizadoras. Estas se reservan la potestad de cambiar los miembros del jurado si fuera preciso sin necesidad de hacerlo público previamente.

En todas las fases del campeonato, los jurados valorarán la creatividad, el sabor, concepto del turrón y diseño de molde y presentación. Para ello la organización creará una ficha de cata que recogerá todos los parámetros que deberán ser evaluados y sus respectivos porcentajes.

El jurado de la final estará compuesto por turroneros y pasteleros de reconocido prestigio designados libremente por la organización.

La decisión del jurado en cualquiera de las distintas fases será inapelable.

9. PREMIO

El patrocinador principal del concurso, **TORRONS VICENS** entregará un premio de 5.000 euros al primer clasificado; 3.000 euros al segundo clasificado; y 1.000 euros al tercer clasificado.

10. CESIÓN DE DERECHOS DE EXPLOTACIÓN

El pago del premio implica el reconocimiento y aceptación del premiado de la cesión en exclusiva, de forma indefinida, de los derechos sobre el nombre del turrón, la producción y su comercialización a TORRONS VICENS.

TORRONS VICENS además de la propia marca con la que comercializa sus productos, pondrá el nombre del pastelero autor del turrón ganador en el envoltorio.

TORRONS VICENS concede a los premiados el derecho a fabricar y vender, únicamente en su establecimiento, el turrón del que sean autores.

11. DATOS PERSONALES

A efectos de lo dispuesto en la vigente normativa de protección de datos de carácter personal, se informa a los concursantes que los datos personales que voluntariamente facilitan, van a ser incluidos en un fichero automatizado de titularidad y responsabilidad de Gastroactitud con la finalidad de realizar la gestión y adjudicación del campeonato y de los premios, utilizando para ello cualquier medio, incluyendo las comunicaciones por mail y otros medios electrónicos, consintiendo expresamente el envío de comunicaciones por este medio.

A los efectos previstos en la Ley Orgánica 1/1982, de 5 de mayo, de Protección Civil del Derecho al Honor, Intimidad Personal y Familiar y a la propia Imagen, se establece que los participantes que resulten semifinalistas y finalista de este campeonato promocional, autorizan expresamente a Gastroactitud Formación e Información, a difundir, en los medios que el Organizador estime conveniente, su nombre y apellido completo, fotografías y en general todos aquellos datos que pudieran requerirse con motivo de difundir esta promoción en los medios y en la forma en que el Organizador disponga, sin derecho a compensación alguna diferente de la entrega del premio. La negativa implicará la renuncia automática del premio. Asimismo, los participantes

autorizan expresamente a Gastroactitud Formación e Información, S.L., a utilizar los nombres del ganador y finalistas o su imagen para que sean publicadas a través de Facebook, Twitter, Blog corporativo o cualquier otra plataforma, sin que ello suponga derecho alguno de remuneración por tal reproducción o utilización.

12. OTRAS CONSIDERACIONES APLICABLES

1.- Identificación: la identidad de los participantes y ganadores se acreditará exclusivamente por medio de documentos oficiales (D.N.I. o pasaporte). Igualmente se podrá exigir a los participantes la documentación necesaria que acredite ser un profesional de la pastelería en activo.

2.- Derecho de exclusión: El incumplimiento de cualquiera de los puntos establecidos en estas bases, por parte de cualquiera de los concursantes, supondrá la inmediata exclusión del concurso.

3.-Premios: el premio entregado no será susceptible de cambio, alteración o compensación a petición de los ganadores. El premio que se otorga por campeonato es intransferible, es decir, en el caso de que por cualquier circunstancia el premiado no pudiese o quisiera aceptar el premio, o renunciase al mismo, éste se declarará desierto. Al aceptar el premio, el ganador asume todos los gastos en los que incurra, salvo los que expresamente estén incluidos en la promoción en cuestión, así como la responsabilidad que se pueda derivar de la recogida y utilización de dicho premio. En tal sentido, el ganador será responsable de todos los impuestos devengados o gastos que no se mencionen específicamente en estas bases.

4.- Retención fiscal: de conformidad con el artículo 101.7 de la Ley y el artículo 75.2 del Reglamento, en ambos casos del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas, están sujetos a retención o ingreso a cuenta los premios que se entreguen por la participación en juegos, campeonatos, rifas, o combinaciones aleatorias vinculadas a la venta o promoción de bienes o servicios. El importe de la retención será el vigente en el momento de la entrega del premio.

13. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

Se informa a los posibles participantes que el simple hecho de participar en la presente promoción implica la aceptación expresa y sin reservas de las presentes bases, así como la sumisión a las decisiones interpretativas que de las mismas efectúe la compañía organizadora.

Las bases serán publicadas en la web www.gastroactitud.com.

Gastroactitud Formación e Información se reservan el derecho a realizar modificaciones o a añadir anexos sucesivos sobre su mecánica y premios, siempre que las mismas estén justificadas y se comuniquen a los participantes debidamente. Dichas modificaciones se comunicarán en los mismos medios de difusión de las presentes bases.

14. SUMISIÓN EXPRESA

Para cualquier duda, discrepancia, reclamación o cuestión que pueda suscitarse en cuanto a la interpretación y ejecución de las presentes bases, las partes renuncian al fuero propio que pudiera corresponderles y se someten expresamente a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales de Barcelona.

AGRAMUNT, abril 2025