

I CONCURSO DE TOMATES (VILLALONGA)

PRIMERA. Agricultores/personas admitidas a concurso:

a) Podrán presentarse al concurso, cualquier agricultor/hortelano que cultive alguna variedad de tomates en el término municipal de Villalonga.

SEGUNDA. Tomates admitidos a concurso

a) Se admitirán tomates de cualquier variedad existente en el mercado.

b) Cada agricultor o parcela de producción podrá presentar un máximo de 2 muestras para cada una de las categorías del concurso.

c) Los tomates tendrán que presentar una apariencia adecuada, sin agentes externos y en un estado óptimo de madurez.

TERCERA. Obligaciones de los concursantes

Cada concursante deberá:

a) Cumplimentar debidamente la ficha de inscripción, cuyo modelo se incluye en el Anexo I de estas bases. Se podrá rellenar esta ficha el mismo día del concurso o presentarse antes al Ayuntamiento de Villalonga.

b) Indicar la procedencia del tomate.

CUARTA. Etapas del concurso:

a) El Comité Organizador del Concurso procederá a la asignación de números secretos a los tomates presentados a concurso. Estos números secretos se pondrán en una etiqueta que identificará al tomate durante el concurso.

b) El participante indicará en que categoría del concurso quiere participar cada muestra presentada.

c) Todas las muestras presentadas se expondrán en un mostrador para poder ser mostradas a los asistentes.

d) El jurado pasará valorando las muestras presentadas, excepto en la categoría del tomate más grande, ya que se pesará en presencia de los asistentes por parte de la organización.

e) La evaluación de los miembros del jurado será definitiva e inapelable.

f) Cada miembro del jurado evaluará de 0 a 10 cada una de las muestras en las categorías de: el tomate más sabroso, el tomate más bonito y el tomate más feo.

g) El Comité Organizador del Concurso, a la vista de las evaluaciones de los catadores, seleccionará los códigos de identificación de las tres muestras que hubieran obtenido una puntuación más alta en cada categoría.

h) Posteriormente, el Comité Organizador del Concurso nombrará al tomate ganador de cada categoría.

i) Finalmente, miembros de la organización se presentarán en el huerto de cada ganador para comprobar que el tomate pertenece a dicho campo.

QUINTA. Categorías de concurso. Criterios de valoración.

CATEGORÍA 1: El tomate más grande.

Se valorará el peso de los tomates individualmente presentados que sean considerados admitidos a concurso.

CATEGORÍA 2: El tomate más sabroso.

Se valorarán características sensoriales y organolépticas como la textura, el índice de madurez y el sabor a criterio del jurado.

CATEGORÍA 3: El tomate más bonito.

Se valorarán parámetros como el color, aroma, uniformidad de tamaño y calibre, ausencia de imperfecciones, etc...

CATEGORÍA 4: El tomate más feo.

Los tomates en su desarrollo producen ciertas imperfecciones que dan lugar a tomates no comerciales pero que muestran la dura labor del horticultor y que ponen en valor las producciones tradicionales de la comarca y que da lugar a formas, colores e imperfecciones realmente curiosas dignas de admiración y que muestran la dura labor de los agricultores en la producción hortícola. En esta categoría se valorará la muestra de tomates más rara o "fea", distintas o especiales o peculiares a criterio del jurado.

SEXTA. Plazo de inscripción:

a) El plazo de inscripción y presentación de las muestras finalizará el viernes día 12 de agosto de 2016.

SÉPTIMA. Entrega de los premios.

a) Los premios de los diferentes tomates galardonados serán entregados por las autoridades presentes a la finalización del concurso, teniendo que estar presente en galardonado, en caso contrario, perderá el premio y pasará por orden cronológico al resto de los clasificados.

OCTAVA: Dotación de los premios.

a) Los premios consistirán en un diploma y un obsequio para el primer clasificado de cada categoría. Todos los participantes tendrán un diploma de participación.



ANEXO 1

Nombre del concursante:

Domicilio:

Código postal:

Población:

Teléfono:

Correo electrónico:

Persona de contacto:

Finca de producción: