



EUSKADIKO AUTORE OGIE I LEHIAKETAREN OINARRIAK

1. Antolatzaileak

Lehiaketa EUSKOMER konfederazioak antolatzen du. Konfederazio horrek Aenkomer, Cecobi eta Gipuzkoa Merkatariak merkataritza-federazioak biltzen ditu. Gainera, lehiaketa Euskadiko lurraldeetako okin-elkarteen laguntzarekin antolatzen da: Arabako Okindegien Elkartea, Bizkaiko Okindegien Elkartea, Gipuzkoa Okinak.

2. Parte-hartzaileak

Lehiaketa honetan parte hartu ahal izango dute Euskadin ogia egiten duten okindegiek, baldin eta dagokien ekonomia-jardueraren epigrafean alta emanda badaude eta beharrezko osasun-baimena edo, hala badagokio, osasun-erregistroa dutela egiaztatzen badute.

Enpresa horiek ogigintzari edo ogiaren txikizkako salmentari dagokion jarduera-epigrafean alta emanda egon ahal izango dira, betiere lehiaketara aurkeztuko duten ogia egiteko ogi-lantegi propioa badute.

Enpresaren ogi-lantegian egin ez den ogia aurkeztea lehiaketatik kanporatzeko arrazoia izango da.

BASES DEL I CONCURSO DE PAN DE AUTOR DE EUSKADI

1. Organización

El concurso está organizado por Euskomer, confederación que agrupa a las Federaciones del Comercio Aenkomer, Cecobi y Gipuzkoa Merkatariak Federación y en colaboración con las Asociaciones provinciales de Panadería de Euskadi (Asociación de Panaderías de Álava, Asociación de Panaderías de Bizkaia y Gipuzkoa Okinak).

2. Participantes

Podrán participar en este Concurso, las empresas de panadería de Euskadi dedicadas a la elaboración de pan y que figuren dadas de alta como tales en el correspondiente epígrafe de actividad económica y acrediten disponer de la correspondiente autorización sanitaria o en su caso, registro sanitario.

Dichas empresas podrán disponer un epígrafe de industria del pan o de venta al por menor, siempre que dispongan de un obrador en el que se elabore el pan a presentar en el concurso.

La presentación de un pan no elaborado en el obrador de la empresa, será motivo de descalificación.



I. Concurso de Pan de Autor de Euskadi

3. Izena emateko epea

Izena emateko epea urriaren 22tik azaroaren 10era izango da, bi egunak barne. Azken egunean, asteartean, 15:00etan amaituko da epea.

4. Okindegi parte-hartzaileek aurkeztu beharreko datuak

- Sozietatearen izena.
- Merkataritza-izena.
- Okinaren izena eta bi abizenak.
- Enpresaren egoitza sozialaren helbidea.
- Enpresaren ogi-lantegiaren helbidea.
- Harremanetarako telefono mugikorra.
- Helbide elektronikoa.
- Sare sozialak.
- Harremanetarako pertsona.

5. Aurkeztu beharreko dokumentazioa

- Ogiaren izena.
- Lehiaketara aurkeztutako ogiaren fitxa teknikoa, parte hartzen den kategoriari dagokiona.
- Fitxa teknikoan, parte hartzen duen okindegiaren osasun-baimenaren edo osasun-erregistroaren zenbakia adierazi beharko da.
- Errezeta: ogia egiteko prozesuaren azalpen laburra.
- Ekonomia Jardueren gaineko Zergan (EJZ) izandako alten eta bajeen ziurtagiri historikoa.

3. Periodo de inscripción

El periodo de inscripción tendrá lugar del 22 de octubre al 10 de Noviembre, martes a las 15:00 h (ambos inclusive).

4. Datos a facilitar por la Panadería Participante

- Razón Social
- Nombre Comercial
- Nombre y dos apellidos del panadero/a
- Domicilio social de la Empresa.
- Dirección del obrador de la Empresa
- Móvil de contacto
- Email
- RRSS
- Persona de Contacto.

5. Documentación a entregar

- Nombre del Pan.
- Ficha técnica del Pan que se presenta al Concurso, en cualquiera de las dos categorías.
- Dicha ficha técnica deberá contener el correspondiente Número de Autorización Sanitaria/Registro Sanitario de la panadería participante.
- Receta: breve descripción de la elaboración.
- Certificado Histórico de altas y bajas en el IAE (Impuesto de Actividades Económicas).



I. Concurso de Pan de Autor de Euskadi

6. Lehiaketaren kategoriak

Aurtengo edizioan, lehiaketa bi kategoria independentetan banatuko da. Parte-hartzaileek kategoria bakarrean edo bietan parte hartu ahal izango dute. Bi kategorietan parte hartuz gero, bakoitzera bereiz aurkeztu beharko dute ogia, eta kategoria bakoitzeko sariak irabazteko aukera izango dute.

I. kategoria: Autore ogi tradizionala

Ogiaren ezaugarriak:

- Ore amaz egindako ogia: hazkuntzako ore amaz egindako ogia izan beharko da, indarrean dagoen legeria errespetatuz.
- Arto-irina: gutxienez % 10 arto-irina izan beharko du.
- pH-a: ogiaren pH-a 4,8koa izango da gehienez.
- pH-a kalibratutako pH-neurgailu baten bidez neurtuko da, ogia dastatzeko unean.
- Kontuan hartu beharreko araudia: apirilaren 26ko 308/2019 Errege Dekretua, ogiaren kalitate-araua onartzen duena. (Araudia: 308/2019 Errege Dekretua)
- - Pisua: labeaz egindako ogi bakoitzak 800 eta 1.000 gramo arteko pisua izan beharko du, % 10eko tolerantzia-tartearekin.

II. kategoria: Autore ogi berritzailea

Ogiaren ezaugarriak:

- Formatua: librea.
- Osagaiak: libreak.
- Forma: librea.
- Pisua: librea.
- Produktuari nutrizio-balio erantsia ematen dioten osagaiak izan beharko ditu.
- Merkaturatzeko erraztasuna ere kontuan hartuko da.

6. Categorías del concurso

En esta edición, el certamen se divide en dos categorías independientes. Los participantes pueden optar por competir en una sola de ellas o en ambas, presentándose en ese caso, a cada una de las Categorías y optando a sus respectivos premios.

Categoría I_Pan Tradicional de Autor

Características

- Pan de masa madre: elaboración de pan de masa madre de cultivo respetando la legislación vigente.
- Deberá contener un 10% mínimo de harina de maíz.
- El PH del pan será como máximo 4'8.
- Éste se medirá con un PH calibrado en el momento de la cata del pan.
- (Ver Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan).
- Peso: entre 800 y 1.000 gramos, por cada unidad cocida, con un margen de flexibilidad de un 10 %.

Categoría II_Pan Innovador de Autor

Características

- Formato libre.
- Ingredientes libres.
- Forma libre.
- Peso libre.
- Que contenga ingredientes que añadan un valor nutricional al producto.
- Se tendrá en cuenta la facilidad de poder comercializarlo.



I. Concurso de Pan de Autor de Euskadi

7. Aurkeztu beharreko ogiak

Parte-hartzaile bakoitzak gutxienez 5 ogi entregatu beharko dizkio antolakuntzari parte hartzen duen kategoria bakoitzeko.

Ogi horiek ELIKARI Topaketa Profesionalera hurbiltzen diren herritarrentzako dastaketan erabiliko dira.

8. Ogien merkaturatzea

Lehiaketara aurkeztutako ogiek merkaturatzeko modukoak izan beharko dute.

- I. kategoria: aurkeztutako ogiak ohiko salmentako produktuak izan beharko dira.
- II. kategoria: aurkeztutako ogiek merkaturatzeko aukera izan beharko dute.

9. Ogien entregatzea

Ogiak lehiaketaren egunean bertan entregatu beharko dira, 08:00etatik 10:00etara, honako helbide honetan: GOe eraikina Nafarroa hiribidea 9 Donostia.

Okinak berak entregatu ahal izango ditu lehiaketara aurkeztutako ogiak, edo beste pertsona baten bidez bidali.

10. Epaimahaia

Epaimahaia honako arlo hauetako adituek osatuko dute, eta epaimahaiburu bat izango du:

- Okintza.
- Sukaldaritza eta gastronomia.
- Gastronomia-aholkularitza.
- Nutrizioa.

7. Presentación de panes.

Cada concursante hará entrega a la organización de un mínimo de 5 panes, para cada categoría en la que se participe.

Dichos panes, se utilizarán para la Degustación del público que se acerque al Concurso, en el seno del Encuentro Profesional ELIKARI.

8. Comercialización

Los panes presentados al concurso deben ser comercializables.

- En el caso de la Categoría I, han de ser de comercialización habitual.
- En el caso de la Categoría II, deben ser susceptibles de ser comercializados.

9. Entrega del Pan

El día del Concurso, entre las 8 y las 10:00 horas de la mañana, en el Edificio GOe, sito en Nafarroa Hiribidea 9, de Donostia – San Sebastián.

El panadero/a podrá entregar el pan a presentar en el Concurso, bien en persona o hacerlo llegar a través de un tercero.

10. Jurado

El Jurado estará compuesto por personas cualificadas de los siguientes ámbitos y contará con un Presidente.:

- Panadería
- Restauración y Gastronomía
- Asesoría gastronómica
- Nutrición



**I. Concurso de
Pan de Autor
de Euskadi**

11. Balorazio-irizpideak

11. Criterios de evaluación

	Baloratu beharreko ezaugarria Características a valorar	Gehieneko puntuazioa Puntuación máxima
1	Ogi biribila / Hogaza	Ogiaren kalitate-araua ez betetzea zigortu egingo da. Apirilaren 26ko 308/2019 Errege Dekretua aplikatuko da. Ogi ore amaz egina ez bada, lehiaketatik kanpo geratuko da. Se penalizará el incumplimiento de la Norma del Pan. Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan. Si el pan no es de masa madre, éste será descalificado.
2	Kopurua (aurkeztutako ogi kopurua) Cantidad (nº de panes aportados)	5
3	Pisua (I. kategoria) Peso (Categoría I)	5
4	Originaltasuna Originalidad	5
5	Testura Textura	10
6	Teknika Técnica	10
7	Zaporea Sabor	10
8	Itxura Aspecto	10
9	Nutrizio-balioa (II. kategoria) Categoría II Valor Nutricional	10
10	Ogi berritzailea merkaturatzeko aukera (II. kategoria) Categoría II: Pan Innovador, Posible Comercialización	5
Gehieneko puntuazioa/ Puntuación máxima I Kategoría / Categoría = 55 puntu II Kategoría / Categoría II= 70 puntu		



I. Concurso de Pan de Autor de Euskadi

12. Irabazleak aukeratzea

Kategoria bakoitzeko irabazlea epaimahaiaren balorazioan puntuaziorik altuena lortzen duen parte-hartzailea izango da.

Lehen saria ezin izango da eman gabe geratu. Bi parte-hartzaileraren edo gehiagoren artean berdinketa gertatuz gero, epaimahaiburuak izango du irabazlea erabakitzeke ahalmena.

13. Sariak

Antolakuntzak honako sari hauek emango ditu kategoria bakoitzean:

- Lehen saria: txapela, garaikurra eta diploma.
- Bigarren saria: garaikurra eta diploma.
- Hirugarren saria: garaikurra eta diploma.

14. Hurrengo edizioko epaimahaian parte hartzea

Bi kategorietako edozeinetan irabazle suertatzen den okindegia hurrengo edizioan egingo den lehiaketako epaimahaiko kide izango da.

15. Lehiaketaren eguna eta lekua

Euskadiko Autore Ogien I. Lehiaketa 2026ko azaroaren 15ean, igandean, egingo da, Euskadiko Elikadura Sektorearen I. Topaketa Profesionalaren (ELIKARI) barruan. Lehiaketa 11:00etan hasiko da, Donostiako GOe eraikinean (Nafarroa hiribidea 9).

12. Ganadores/as

El vencedor de cada una de la 2 Categorías, será quien, a juicio del jurado, obtenga la mayor puntuación, no pudiendo quedar desierto el primer puesto.

En caso de empate entre dos o varios concursantes, el Presidente del Jurado tendrá la capacidad de elegir al ganador.

13. Premios

La organización establece los siguientes premios, para cada una de las categorías

- Primer premio: Txapela, trofeo y diploma.
- Segundo premio: Trofeo y diploma.
- Tercer premio: Trofeo y diploma.

14. Participación jurado próxima edición

La empresa de panadería vencedora en cualquiera de las dos categorías, será miembro del Jurado en el Concurso a celebrarse en la siguiente convocatoria.

15. Fecha y hora del concurso

El Concurso tendrá lugar el 15 de Noviembre de 2026, domingo, en el seno del I Encuentro Profesional del Sector Alimentario de Euskadi, ELIKARI, a celebrarse en el Edificio GOe, sito en Nafarroa Hiribidea 9, de Donostia - San Sebastián y dará comienzo a las 11:00 horas.



I. Concurso de Pan de Autor de Euskadi

16. Sari-banaketa

Sari-banaketa lehiaketaren egunean bertan egingo da, 14:00ak aldera. Saria jasotzeko, nahitaezkoa izango da okindegi irabazlearen titularra edo haren ordezkari bat bertan egotea.

17. Jabetza intelektual

Parte-hartzaileek lehiaketara aurkeztutako ogien eta errezeten gaineko jabetza intelektualeko eskubideak izango dituzte une oro.

Hala ere, parte-hartzaileek berariazko baimena ematen diote antolakuntzari beren sorkuntzak erabiltzeko, baita lehiaketaren azken fasean ateratako argazkietan agertzen den beren irudia erabiltzeko ere.

Baimen horren helburua da lehiaketa sustatzeko jarduerak egitea eta hainbat hedabide eta komunikazio-kanalen bidez ahalik eta zabalkunderik handiena ematea.

18. Oinarriak onartzea

Lehiaketan parte hartzeak berekin dakar oinarri hauek guztiak onartzea.

Oinarrien interpretazioaren inguruan zalantzarik sortuz gero, antolakuntzak izango du zalantza horiek argitzeko ardura.

16. Entrega de premios

La entrega de premios se efectuará a las 14:00 horas aprox. el propio día de la celebración del Concurso, siendo obligatoria la presencia del o de la titular de la panadería vencedora para la recogida del premio o alguien que le represente.

17. Propiedad intelectual

Los participantes mantendrán en todo momento los derechos de propiedad intelectual sobre los panes y recetas presentados al certamen, si bien autorizan de forma expresa a la organización para el uso de sus creaciones, así como de su propia imagen captada a través de fotografías realizadas durante la fase final, con el objetivo de realizar tareas promocionales y asegurar la máxima difusión del concurso en diversos medios y canales de comunicación.

18. Aceptación de las Bases

La participación en este certamen implica la plena aceptación de las presentes bases. Ante cualquier duda que pudiera surgir en su interpretación, será resuelta por la organización.