

BASES 54 EDICIÓN

CONCURSO DE PUTXERAS DE BALMASEDA 2026

1.- FECHA DE CELEBRACIÓN

La 54 edición del Concurso Internacional de Putxeras de Balmaseda se celebrará el 23 de octubre de 2026.

2.- INSCRIPCIÓN

La inscripción se deberá realizar en horario de 9:00 a 10:30 horas, el mismo día 23 de octubre, en la plaza San Severino, de manera nominal, momento en el que **se entregará un sobre con el número del concursante y su resguardo, una pulsera con el número para colocar en el asa de la cazuela y una pegatina con el número para colocar en la tapa de la putxera. También se podrá realizar online, a partir del lunes 17 de octubre (En este caso el sobre se entregará el día 23 en el mismo horario que las inscripciones, junto con el obsequio).**

Se podrá inscribir cualquier persona mayor de edad de manera telemática (Online) 8€ o de manera presencial el mismo día del concurso (10€). Cada inscripción irá acompañada de un pack personalizado de cuchara y trapo, una botella de Euskal Sagardoa, un bote de piparrak Txumitxa y un paquete de morcillas Rios, presentando obligatoriamente documento acreditativo de identidad (los menores de edad irán acompañados de un tutor).

El dinero recaudado con la inscripción irá destinado íntegramente a la Asociación KOOP SF34.

Existirá la posibilidad de realizar una inscripción solidaria como concursante 0, pudiendo donar la cantidad que cada uno considere oportuna.

El jurado podrá supervisar in situ las buenas prácticas, limpieza, corrección, etcétera, pudiendo descalificar o penalizar, según el tipo de falta Leve o Grave.

Serán calificadas como faltas graves la utilización de cualquier tipo de soporte de combustión no permitida en el cocinado y el cocinado de la putxera por personas ajenas a la inscripción.

La inscripción llevará consigo el tratamiento de datos de carácter personal, por lo que el Ayuntamiento de Balmaseda, en cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, sobre Protección de Datos de Carácter Personal, y de la Ley 2/2004, le informa de que los datos que nos proporcione serán tratados y quedarán incorporados en los ficheros automatizados de datos de carácter personal responsabilidad de esta entidad, registrados en el RGPD de la Agencia Vasca de Protección de Datos, cuya finalidad es la realización de tareas propias de la gestión municipal en el ámbito de sus competencias; únicamente serán objeto de las cesiones previstas por la ley y gozarán de la protección adecuada.

Los interesados pueden ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose al Ayuntamiento de Balmaseda: San Severino plaza Z/G, 48800 Balmaseda (Bizkaia).

3.- REQUISITOS

Cada participante únicamente podrá realizar una inscripción y tomar parte en el concurso con una putxera, debiendo presentarse de 11:45 a 13:00 horas.

La putxera presentada deberá consistir en la tradicional alubiada (alubia roja, negra o pinta), admitiéndose los clásicos aderezos y siendo obligatorios chorizo, morcilla y tocino.

La putxera se realizará usando como combustible, madera, carbón vegetal o mineral.

4.- JURADO

El jurado para la 53 edición del Concurso Internacional de Putxeras de Balmaseda, cuya decisión será inapelable (se recogerán sugerencias para futuras ediciones), estará compuesto por las siguientes personas, si bien, en el caso de bajas el Sr. Alcalde nombrará sustituto previamente al inicio de la presentación de las putxeras.

Los miembros del jurado no podrán dialogar con ninguna persona participante durante la cata (falta grave).

Director del jurado: Cofradía de la Putxera

Coordinador Jefe: Jose Maria Agirre

Coordinador auxiliar: Javi Lezama

Jurado: Se conocerá unos días antes del concurso.

5.- VALORACIÓN

La valoración y puntuación de las putxeras presentadas a concurso se dividirá en cuatro fases. Cada una de ellas será valorada por diferentes miembros del jurado.

· Presentación:

3 miembros del jurado valorarán los aspectos básicos de la elaboración (Limpieza, estado de la alubia y el caldo, control de elementos obligatorios y proporcionalidad), estos miembros del jurado no puntuarán ninguna elaboración, pero tendrá potestad para decidir que Putxeras continúan en la siguiente fase o no.

· Valoración visual:

La valoración visual se realizará en la olla de la putxera sin carcasa.

La presentación se puntuará entre 0 y 5 recibiendo puntuaciones de dos miembros del jurado.

Total: 10 puntos

Control de valoración

Un miembro del jurado no puntuará ninguna elaboración, pero tendrá potestad para decidir que Putxeras continúan siendo puntuadas en la cata a ciegas.

· Cata a ciegas o valoración de cocción y sabor:

La valoración de cocción y sabor se realizará a ciegas, en plato blanco, por cuatro miembros del jurado.

Tanto sabor como punto de cocción se puntuarán de 0 a 10 puntos.

Las Putxeras mejor valoradas, según el criterio de este jurado, pasarán a la cata del invitado especial.

Total: 80 puntos

· Cata invitado/a especial

Las mejores putxeras se someterán a una última cata por parte de tres miembros del jurado (Invitado especial y acompañante), quienes puntuarán, teniendo en cuenta todos los aspectos culinarios del plato (presencia, cocción y sabor), de 0 a 10.

Total: 30 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL MÁXIMA: 130 puntos.

En caso de empate prevalecerá la puntuación de la cata “invitado especial” y, posteriormente, las correspondientes a punto de cocción, sabor y presentación, por ese orden.

6.- PREMIOS

La entrega de los premios de la 54 edición del Concurso Internacional de Putxeras de Balmaseda, tendrá lugar el mismo día 23 de octubre, a las 14:30 horas, en la plaza San Severino.

No obstante, la persona inscrita que resulte ganadora se deberá poner en contacto con la cofradía de la putxera para, con los documentos que justifiquen su identidad y un certificado de titularidad bancaria, hacer efectivo el premio en metálico, firmando los correspondientes documentos al efecto.

No se abonarán los premios en metálico en cuentas que no estén a nombre del concursante inscrito.

Será obligatorio estar presente en la entrega de premios, así como recoger en persona el galardón (Pudiendo subir acompañado).

De no personarse el interesado en el escenario a la hora de recoger su distinción, se reservará el trofeo y obsequios, pero la cantidad económica irá destinada a la causa social a la que se destina la inscripción.

CLASIFICACIÓN GENERAL Y PREMIOS

1.- 1200€. Txapela. Trofeo “Putxera de Oro”. Pack KOMENTU MAITEA (Cena, Noche de hotel 2 ENTRADAS Torre Loizaga y desayuno 2 pax en Hotel Komentu Maitea). Doble magnum de bodegas Izadi. Lote de Chocolates Kaitxo, Lote de Productos, Morcillas Ríos.

2.- 750€. Trofeo. Dos Menús IX jornada del Buey CASA GARRAS + 2 entradas cuevas de Pozalagua, Doble magnum de bodegas Izadi. Lote de Chocolates Kaitxo. Lote de Productos, Morcillas Ríos.

3.- 500€. Trofeo. Dos Menús Restaurante TEIKE + 2 entradas Museo Boinas La Encartada, Doble magnum de bodegas Izadi. Lote de Chocolates Kaitxo. Lote de Productos, Morcillas Ríos.

4.- 400€. Trofeo. Magnum de bodegas Izadi. Lote de Chocolates Kaitxo. Lote de Productos, Morcillas Ríos.

5.- 350€. Trofeo. Magnum de bodegas Izadi. Lote de chocolates Kaitxo. Lote de Productos, Morcillas Ríos.

6.- Bono denda 300€. Trofeo. Magnum de bodegas Izadi. Lote de Chocolates Kaitxo. Lote de Productos, Morcillas Ríos.

7.- Bono denda 250€. Trofeo. Magnum de bodegas Izadi. Lote de Chocolates Kaitxo. Lote de Productos, Morcillas Ríos.

8.- Bono denda 200€. Trofeo. Magnum de bodegas Izadi. Lote de Chocolates Kaitxo, Lote de Productos, Morcillas Ríos.

9.- Bono denda 150€. Trofeo. Magnum de bodegas Izadi. Lote de Chocolates Kaitxo. Lote de Productos, Morcillas Ríos.

10.- Bono denda 100€. Trofeo. Magnum de bodegas Izadi. Lote de Chocolates Kaitxo. Lote de Productos, Morcillas Ríos.

PREMIOS LOCALES

1.- Bono denda 500€, Trofeo, Bono (VIAJES ARZABE) y Doble Magnum Pago de Tarsys.

2.- Bono denda 400€, Trofeo y Doble Magnum Pago de Tarsys.

3.- Bono denda 300€, Trofeo y Magnum Txakoli Itsasmendi.

4.- Bono denda 250€, trofeo y Doble Magnum Pago de Tarsys.

5.- Bono denda 200€, trofeo y Txakoli Itsasmendi 7.

6.- Bono denda 150€, trofeo y Txakoli Itsasmendi 7.

7.- Bono denda 100€, trofeo y Txakoli Itsasmendi 7.

8.- Bono denda 80€, trofeo y Txakoli Itsasmendi 7.

9.- Bono denda 70€, trofeo y Txakoli Itsasmendi 7.

10.- Bonodenda 50€, trofeo y Txakoli Itsasmendi 7.

En caso de obtener dos premios, se obtendrá el de mayor categoría de ambos.

Optarán a este premio, aquellos concursantes que habiendo cumplido todas las condiciones anteriormente expuestas en las bases, estén empadronados en Balmaseda en el momento en el que se celebra este certamen.

Premio especial 54 edición Putxera nº 54

Se premiará con una Putxera de 4 raciones para aquel concursante cuya clasificación coincida con la edición del certamen. Este año el número 54.

La participación en el concurso implica la aceptación de las bases del mismo.

El Sr. Alcalde, o quien legalmente le sustituya ese día, tendrá el derecho a modificar cualquier apartado anterior mediante resolución de Alcaldía.

54. EDIZIOA

BALMASEDAKO PUTXERA LEHIAKETAREN OINARRIAK

1.- OSPAKIZUN-DATA

Balmasedako Nazioarteko Putxera Lehiaketaren 54. edizioa 2026ko urriaren 23an egingo da.

2.- IZENA EMATEA

Izen-ematea urriaren 23an bertan egin beharko da, 9:00etatik 10:30era, San Severino plazan. Izena emateko unean, lehiakidearen zenbakia eta haren egiaztagiria dituen gutun-azal bat, eltze-putxeraren heldulekuan jartzeko zenbakia duen eskumuturreko bat eta putxeraren estalkian jartzeko zenbakia duen eranskailu bat emango dira.

Halaber, online eman ahal izango da izena, urriaren 17an, astelehenean, hasita. Kasu horretan, gutun-azala hilaren 23an emango da, inskripzioetarako ezarritako ordutegi berean, opariarekin batera.

Adinez nagusi den edozein pertsonak eman ahal izango du izena telematikoki (online), 8 €-ren truke, edo lehiaketaren egunean bertan, aurrez aurre, 10 €-ren truke. Izen-emate bakoitzarekin batera koilara eta trapu pertsonalizatuen pack bat, Euskal Sagardoa botila bat, Txumitxa piparraketen pote bat eta Rios odolki-pakete bat emango dira. Nahitaez aurkeztu beharko da nortasuna egiaztatzeko dokumentua (adingabeek tutore batekin joan beharko dute).

Izen-ematearekin bildutako diru guztia KOOP SF34 Elkarteari emango zaio osorik.

0. lehiakide solidario gisa izena emateko aukera ere egongo da; kasu horretan, bakoitzak egoki iritzitako diru-kopurua eman ahal izango du.

Epaimahaiak in situ gainbegiratu ahal izango ditu jardunbide egokiak, garbitasuna, zuzentasuna eta abar, eta arau-haustearen izaeraren arabera, falta arin edo larri gisa, deskalifikatu edo zigortu ahal izango du.

Falta larritzat joko dira sukaldatzeko baimendu gabeko edozein errekontza-euskarri erabiltzea eta izena eman duen pertsona ez den beste norbaitek putxera prestatzea.

Izen-emateak datu pertsonalen tratamendua ekarriko du berekin. Hori dela eta, Balmasedako Udalak, Datu Pertsonalak Babesteari buruzko 15/1999 Lege Organikoa eta 2/2004 Legea betez, jakinarazten du emandako datuak entitate honen ardurapeko datu pertsonalen fitxategi automatizatuetan tratatu eta sartuko direla. Fitxategi horiek Datuak Babesteko Euskal Agentzian RGPDan erregistratuta daude, eta haien helburua da udal-kudeaketaren berezko zereginak egitea, bere eskumenen esparruan. Legeak aurreikusitako lagapenak baino ez dira egingo, eta datuek babes egokia izango dute.

Interesdunek datuak eskuratzeko, zuzentzeko, ezerezteko eta aurka egiteko eskubideak baliatu ahal izango dituzte, Balmasedako Udalera zuzenduta: San Severino plaza Z/G, 48800 Balmaseda (Bizkaia).

3.- BALDINTZAK

Parte-hartzaile bakoitzak izen-emate bakarra egin ahal izango du eta putxera bakarrarekin hartu ahal izango du parte lehiaketan. Putxerak 11:45etik 13:00etara aurkeztu beharko dira.

Aurkeztutako putxerak ohiko babarrun-eltzekaria izan beharko du (babarrun gorria, beltza edo pintoa), eta ohiko ongailuak onartuko dira. Nahitaezkoak izango dira txorizoa, odolkia eta urdai edo hirugiharra.

Putxera egurrarekin, ikatz begetalarekin edo ikatz mineralarekin prestatu beharko da.

4.- EPAIMAHAIA

Balmasedako Nazioarteko Putxera Lehiaketaren 53. edizioko epaimahaia —haren erabakia apelaezina izango da (etorkizuneko edizioetarako iradokizunak jasoko dira)— honako pertsona hauek osatuko dute. Hala ere, baja egonez gero, alkate jaunak ordezkoa izendatuko du, putxerak aurkezten hasi aurretik.

Epaimahaiko kideek ezin izango dute parte-hartzaileekin hitz egin dastaketan (falta larria).

Epaimahaiko zuzendaria: Putxeraren Kofradia

Koordinatzaile nagusia: Jose Maria Agirre

Koordinatzaile laguntzailea: Javi Lezama

Epaimahaia: Lehiaketa baino egun batzuk lehenago jakinaraziko da.

5.- BALORAZIOA

Lehiaketara aurkeztutako putxeren balorazioa eta puntuazioa lau fasetan banatuko dira. Fase bakoitza epaimahaiko kide ezberdinek baloratuko dute.

· Aurkezpena

Epaimahaiko 3 kidek prestaketaren oinarrizko alderdiak baloratuko dituzte: garbitasuna, babarrunaren eta saldaren egoera, nahitaezko osagaien kontrola eta proportzionaltasuna.

Kide horiek ez dute prestaketarik puntuatuko, baina hurrengo fasera zein putxerak igaroko diren erabakitzeke ahalmena izango dute.

· Ikusizko balorazioa

Ikusizko balorazioa putxeraren eltzean bertan egingo da, karkasa kenduta.

Aurkezpena Otik 5era bitarteko puntuazioarekin baloratuko da, epaimahaiko bi kideren eskutik.

Guztira: 10 puntu

Balorazioaren kontrola

Epaimahaiko kide batek ez du prestaketarik puntuatuko, baina dastaketa itsuan puntuatuak izaten jarraituko duten putxerak erabakitzeko ahalmena izango du.

· Dastaketa itsua edo egosketa- eta zaporea-balorazioa

Egosketa eta zaporearen balorazioa dastaketa itsuaren bidez egingo da, plater zurian, epaimahaiko lau kideren eskutik.

Bai zaporea bai egosketa-puntua Otik 10era bitartean puntuatuko dira.

Epaimahai honen irizpidearen arabera ondoen baloratutako putxerak gonbidatu bereziaren dastaketara igaroko dira.

Guztira: 80 puntu

· Gonbidatu bereziaren dastaketa

Onenak diren putxerak epaimahaiko hiru kidek egingo duten azken dastaketaren mende jarriko dira (gonbidatu berezia eta laguntzailea), eta Otik 10era puntuatuko dituzte, plateraren alderdi gastronomiko guztiak kontuan hartuta: itxura, egosketa eta zaporea.

Guztira: 30 puntu

GEHIENAKO PUNTUAZIOA: 130 PUNTU

Berdinketa gertatuz gero, lehentasuna izango du «gonbidatu bereziaren» dastaketako puntuazioak eta, ondoren, honako hauek, ordena honetan: egosketa-puntua, zaporea eta aurkezpena.

6.- SARIAK

Balmasedako Putxera Lehiaketaren 54. edizioko sari-banaketa urriaren 23an bertan egingo da, 14:30ean, San Severino plazan.

Hala ere, irabazle suertatzen den izena emandako pertsonak Putxeraren Kofradiarekin harremanetan jarri beharko du, bere nortasuna egiaztatzen duten dokumentuak eta banku-kontuaren titulartasunaren ziurtagiria aurkeztuz, diru-saria kobratu ahal izateko eta horretarako dagozkion dokumentuak sinatuz.

Diru-sariak ez dira ordainduko lehiakide inskribatuaren izenean ez dauden kontuetan.

Derrigorrezkoa izango da sari-banaketan bertan egotea, baita saria pertsonalki jasotzea ere (laguntzaile batekin igo ahal izango da).

Interesduna ez bada agertzen eszenatokian bere saria jasotzeko unean, garaikurra eta opariak gordeko dira, baina diru-kopurua izen-ematearen dirua bideratzen den gizarte-kausara emango da.

SAILKAPEN OROKORRA ETA SARIAK

1. saria: 1.200 €. Txapela. «Putxera de Oro» garaikurra. KOMENTU MAITEA packa (afari bat, gau bat hotelean, 2 sarrera Loizaga Dorrera eta 2 pertsonentzako gosaria Komentu Maitea Hotelean). Izadi upategiko double magnum bat. Kaitxo txokolateen sorta. Produktu-sorta. Rios odolkien sorta.

2. saria: 750 €. Garaikurra. CASA GARRASen IX. Idiaren jardunaldiko bi menu + Pozalaguako kobazuloetarako 2 sarrera. Izadi upategiko double magnum bat. Kaitxo txokolateen sorta. Produktu-sorta. Rios odolkien sorta.

3. saria: 500 €. Garaikurra. TEIKE Jatetxeko bi menu + La Encartada Txapel Fabrikaren Museorako 2 sarrera. Izadi upategiko double magnum bat. Kaitxo txokolateen sorta. Produktu-sorta. Rios odolkien sorta.

4. saria: 400 €. Garaikurra. Izadi upategiko magnum bat. Kaitxo txokolateen sorta. Produktu-sorta. Rios odolkien sorta.

5. saria: 350 €. Garaikurra. Izadi upategiko magnum bat. Kaitxo txokolateen sorta. Produktu-sorta. Rios odolkien sorta.

6. saria: 300 €-ko Denda Bonua. Garaikurra. Izadi upategiko magnum bat. Kaitxo txokolateen sorta. Produktu-sorta. Rios odolkien sorta.

7. saria: 250 €-ko Denda Bona. Garaikurra. Izadi upategiko magnum bat. Kaitxo txokolateen sorta. Produktu-sorta. Rios odolkien sorta.

8. saria: 200 €-ko Denda Bona. Garaikurra. Izadi upategiko magnum bat. Kaitxo txokolateen sorta. Produktu-sorta. Rios odolkien sorta.

9. saria: 150 €-ko Denda Bona. Garaikurra. Izadi upategiko magnum bat. Kaitxo txokolateen sorta. Produktu-sorta. Rios odolkien sorta.

10. saria: 100 €-ko Denda Bona. Garaikurra. Izadi upategiko magnum bat. Kaitxo txokolateen sorta. Produktu-sorta. Rios odolkien sorta.

TOKIKO SARIAK

1. saria: 500 €-ko Denda Bona, garaikurra, VIAJES ARZABEren bona eta Pago de Tarsysen Double Magnum bat.

2. saria: 400 €-ko Denda Bona, garaikurra eta Pago de Tarsysen Double Magnum bat.

3. saria: 300 €-ko Denda Bona, garaikurra eta Itsasmendi Txakolin Magnum bat.

4. saria: 250 €-ko Denda Bona, garaikurra eta Pago de Tarsysen Double Magnum bat.

5. saria: 200 €-ko Denda Bona, garaikurra eta Itsasmendi 7 Txakolina.

6. saria: 150 €-ko Denda Bona, garaikurra eta Itsasmendi 7 Txakolina.

7. saria: 100 €-ko Denda Bona, garaikurra eta Itsasmendi 7 Txakolina.

8. saria: 80 €-ko Denda Bona, garaikurra eta Itsasmendi 7 Txakolina.

9. saria: 70 €-ko Denda Bona, garaikurra eta Itsasmendi 7 Txakolina.

10. saria: 50 €-ko Denda Bonua, garaikurra eta Itsasmendi 7 Txakolina.

Bi sari lortuz gero, kategoria handienekoa jasoko da.

Sari horretarako aukera izango dute, aurretik ezarritako baldintza guztiak bete ondoren, lehiaketa egiten den unean Balmasedan errolatuta dauden lehiakideek.

54. EDIZIOKO SARI BEREZIA: 54. ZENBAKIKO PUTXERA

4 erraziorako putxera bat emango zaio lehiaketan lortutako sailkapena lehiaketaren edizioarekin bat datorren lehiakideari. Aurten, 54. zenbakia izango da.

Lehiaketan parte hartzeak oinarri hauek onartzea dakar.

Alkate jaunak, edo egun horretan legez haren ordezkoa denak, aurreko edozein atal aldatzeko eskubidea izango du, Alkatetzaren ebazpen bidez.