

CONVOCATORIA DEL II CONCURSO DE LA MEJOR PALMERA DE MANTEQUILLA DE ESPAÑA

El Ayuntamiento de Huesca, con el propósito de contribuir al desarrollo turístico y comercial y con el objetivo de promocionar la ciudad y su gastronomía, convoca el II Concurso de la Mejor Palmera de Mantequilla de España, en el marco de las actividades de promoción y dinamización de la Feria “Huesca es Dulce”.

A través del concurso se trata de destacar y valorar la elaboración tradicional de la palmera de hojaldre de mantequilla, una receta con una larga historia y tradición en la repostería.

1. OBJETIVO

La presente convocatoria tiene por objeto establecer las normas que rigen el procedimiento para otorgar el premio a la mejor palmera de mantequilla de España, de conformidad con lo dispuesto en la Disposición Adicional Primera de la Ordenanza general por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de subvenciones por el Ayuntamiento de Huesca.

Se concederá un premio por cada una de las siguientes categorías:

- Mejor palmera de mantequilla
- Mejor palmera de mantequilla de chocolate

Estas bases serán publicadas en la Sede electrónica del Ayuntamiento de Huesca y en el Boletín Oficial de la Provincia, de conformidad con lo dispuesto en la citada norma.

2. PARTICIPANTES

2.1. Pueden participar en este concurso todos los establecimientos de pastelería, panadería y afines con obrador para la producción y elaboración propia ubicados en España y que dispongan de punto de venta o recogida en España, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

- a) Estar asociados a algún gremio de España del sector pastelero.
- b) No hallarse incurso/a en ninguna de las circunstancias de inhabilitación a las que se refiere el artículo 13 de la Ley 38/2003, General de Subvenciones.
- c) Hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones con la Agencia Estatal de Administración Tributaria y la Tesorería General de la Seguridad Social; así como en el cumplimiento de sus obligaciones por reintegro de subvenciones.

2.2. El participante que resulte ganador deberá acreditar el cumplimiento de estos requisitos, dentro del plazo señalado al efecto en la correspondiente resolución y con carácter previo a la entrega del premio.

2.3. Cada participante solo podrá representar a una pastelería candidata, quedando expresamente prohibido participar en representación de dos o más empresas; y podrá participar en una o en las dos categorías del concurso.

2.4. El incumplimiento de las normas establecidas en estas bases por parte de cualquiera de los participantes supondrá la inmediata exclusión del concurso.

3. INSCRIPCIONES

3.1. Todas las pastelerías/panaderías que deseen participar en el II Concurso de la Mejor Palmera de Mantequilla de España deberán inscribirse a través de alguno de los siguientes medios:

- a) Rellenando la solicitud de participación disponible en la Sede electrónica del Ayuntamiento de Huesca.
- b) Remitiendo la solicitud de participación, según modelo anexo a esta convocatoria, a través de correo electrónico a huescaesdulce@huesca.es.

3.2. El plazo de presentación: las solicitudes de participación se podrán presentar desde el día siguiente de la publicación de esta convocatoria en el BOP de Huesca hasta las 14 horas del día 9 de octubre de 2026.

3.3. Una vez confirmada su participación, se deberán entregar las palmeras dentro de las fechas y horarios establecidos en el apartado siguiente.

4. CONDICIONES DE ELABORACIÓN, PRESENTACIÓN Y ENTREGA

4.1. Elaboración:

a) Categoría “Mejor palmera de mantequilla”

- Las palmeras deberán estar elaboradas con mantequilla como única materia grasa utilizada para su elaboración. El uso de margarinas o grasas no derivadas de la mantequilla será motivo de descalificación.
- No se podrá utilizar saborizantes ni especias en su elaboración.
- No se permitirá el uso de *toppings* ni rellenos en ninguna de las presentaciones.
- Las materias primas y los procesos de fabricación son libres, siempre que se respeten las especificaciones anteriores.

b) Categoría “Mejor palmera de mantequilla de chocolate”.

Además de las condiciones establecidas para la categoría “Mejor palmera de mantequilla”, en esta categoría las palmeras deberán bañarse únicamente con coberturas puras, sin añadir productos que no sean derivados del cacao, con porcentaje de cacao a libre elección.

4.2. Presentación:

- a) Cada participante deberá entregar 6 palmeras por cada una de las categorías en las que desee participar.
- b) Las palmeras deberán ajustarse a un molde rectángulo de 20 cm x 15 cm. Si el número de piezas presentadas por un mismo participante que exceden de estas dimensiones es superior al 50% será motivo de exclusión del concurso.
- c) Se excluirán del concurso las palmeras que estén crudas o excesivamente cocidas.
- d) El peso de las palmeras, una vez cocidas, deberá ser para las palmeras sin cobertura, entre 80 y 125 gramos; y para las palmeras con cobertura de chocolate entre 140 y 200 gramos. En caso de que alguna de las piezas no

cumpliera con estos parámetros, se calculará el peso medio de todas las piezas de la misma categoría presentadas por ese participante para determinar el cumplimiento de esta condición. Fuera de estos rangos será motivo de exclusión del concurso.

4.3. Entrega:

Las palmeras deberán ser entregadas:

- a) Cocidas y listas para su consumo y degustación.
- b) Debidamente embaladas y protegidas para que lleguen a su destino en perfectas condiciones, tanto en el caso de entregas presenciales como en envíos por transporte. La organización no se hará responsable de los daños que puedan sufrir los productos durante el transporte.
- c) Deberán adjuntar los datos de la pastelería participante o a la que representan (nombre, dirección y teléfono de contacto), en sobre cerrado blanco y sin marca de ningún tipo.
- d) Deberán entregarse en el lugar de celebración del concurso el domingo 18 de octubre en horario de 8 a 10 horas. No se aceptarán entregas fuera de estos horarios.

En ese momento, la organización colocará el producto en cajas blancas iguales para todos, sin identificación del participante y debidamente anonimizadas.

5. PROCEDIMIENTO

5.1. Valoración:

- a) Tras la entrega y anonimización, el jurado técnico (integrado por dos miembros de la organización y un profesional del sector) se reunirá y efectuará la **primera valoración** consistente en comprobar el cumplimiento de las condiciones objetivas establecidas en la base 4.2.

Las personas de la organización que se encargarán de recibir las piezas y efectuar la primera valoración no formarán, en ningún caso, parte del jurado de degustación.

- b) La **valoración final** se realizará por un jurado compuesto por 5 profesionales reconocidos del sector, designados por la organización del concurso, actuando como secretario un técnico del Área de Fiestas, Turismo, Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Huesca.

La degustación de las palmeras se llevará a cabo por este jurado a ciegas, ignorando por completo a qué establecimiento participante pertenece cada palmera; y tendrá lugar el domingo 18 de octubre, entre las 11:30 y las 13:00 horas. Los participantes podrán asistir a la degustación, pero no podrán participar en la misma.

- Categoría “Mejor palmera de mantequilla”: sabor, hojaldrado, crujiente, caramelizado, uniformidad de la pieza y presentación visual y aspecto general.
- Categoría “Mejor palmera de mantequilla de chocolate”: sabor, hojaldrado, crujiente, caramelizado, uniformidad de la pieza, presentación visual y aspecto general, equilibrio entre masa y cobertura y, por último, baño de cobertura.

Cada criterio será puntuado entre 0 y 10 puntos.

La decisión del Jurado constará en acta que levantará quien ejerza las funciones de secretario.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso y tiene la facultad de resolver las dudas o cuestiones que la aplicación de esta convocatoria pueda suscitar

El jurado se reserva el derecho a declarar el premio desierto.

El fallo del jurado será inapelable.

c) Anuncio del ganador. La organización hará público el fallo del jurado y anunciará el nombre en la ceremonia de entrega que tendrá lugar en la gala que tendrá lugar a las 20:00 horas del mismo día 18 de octubre en el Salón Azul del Casino de Huesca. Todo ello, sin perjuicio de las posteriores gestiones para comprobar el cumplimiento de los requisitos, de conformidad con lo dispuesto en la normativa sobre subvenciones.

g) El ganador del concurso pasará a formar parte del jurado de la siguiente edición, quedando prohibido participar ese mismo año. Tampoco podrán participar si el ganador lo hace en nombre y representación de otra pastelería diferente a la ganadora.

5.2. Instrucción: La instrucción de este procedimiento corresponderá a un técnico del Área de Fiestas, Turismo, Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Huesca.

5.3. Trámite de audiencia: En el procedimiento, se prescinde del trámite de audiencia al no figurar otros hechos ni pruebas que las aducidas por los aspirantes.

5.4. Resolución: La resolución corresponderá a la Alcaldesa-Presidenta del Ayuntamiento de Huesca mediante Decreto, a la vista del fallo del jurado. Esta resolución pondrá fin a la vía administrativa y deberá notificarse en el plazo máximo de 15 días, desde celebración de la feria.

6. PREMIO

Cada una de las categorías estará dotada de un premio consistente en un galardón que le acreditará como vencedor de este concurso que podrá exhibir en su establecimiento y en sus comunicaciones y una dotación económica de 1.500.- €, imputable a la partida 06 43102 48000 "Promoción del comercio. Otras transferencias".

7. ACEPTACIÓN DE LAS BASES Y SU MODIFICACIÓN.

La presentación de la hoja de inscripción implica la aceptación de las bases de este concurso.

La organización se reserva el derecho a modificar estas bases siempre que sea en beneficio de dicho concurso. Los participantes cederán los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la celebración del concurso. Estas quedan en propiedad de la organización y no se podrá solicitar remuneración a cambio por su uso con fines promocionales del concurso.