DANIEL SORLUT OSTRAS

17º Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets

17th Oyster Opener - Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets / Spanish Championship

Programa:
Fecha: Martes 8 de abril de 2025
Lugar: Salón Gourmets- Ifema Madrid
Comienzo del Campeonato: 13:30 h.

Presentación:
Se abre la convocatoria del 17º Campeonato de Abridores de Ostras Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets, que se celebrará en Madrid, el martes 8 de abril, en el marco del 38 Salón Gourmets, que tendrá lugar del 7 al 10 de abril de 2025 en Ifema Madrid.
El campeonato se regirá de acuerdo con las siguientes bases:

Bases:
1. Está dirigido exclusivamente a los abridores de ostras profesionales, que ejerzan su actividad en España, relacionada con los productos del mar en un establecimiento alimenticio, pescadería, catering, bar y/o restaurante u hotel.

2. La preinscripción es gratuita. La Organización realizará una selección de entre todas las solicitudes recibidas para elegir a los concursantes que competirán en el 17º Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs/ Sorlut / Grupo Gourmets.

3. Los candidatos seleccionados tendrán que presentarse en Ifema Madrid, en el día y hora que la Organización les comunique previo al Campeonato.

4. A cada concursante se le entregará, a su llegada al escenario, una caja de 48 ostras, que serán de características similares para todos. Cada uno deberá hacerse cargo de seleccionar 40 de ellas antes de que comience la ronda.

Program:
Date: Tuesday, April 8, 2025
Place: Salon Gourmets- Ifema Madrid
Beginning of the Championship: 13:30 pm.

Presentation:
The competition is open for the 17th Oyster Opener-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets / Spanish Championship, to be held in Madrid on Tuesday, April 8, within the framework of the 38 Salon Gourmets, from April 7 to 10, 2025, at Ifema Madrid.
The competition will be regulated according to the following rules:

Rules:
1. It is aimed exclusively at professional oysters-openers who practice its activity in Spain linked to seafood products at a seafood or catering establishment, fish shop, bar and/or restaurant or hotel.

2. Pre-registration is free. The Organization will make a selection among all the applications received to choose the contestants that will compete in the 17th Oyster Opener - Écailleurs/ Sorlut/Grupo Gourmets / Spanish Championship.

3. The selected candidates will have to present themselves at Ifema Madrid on the day and time that the Organisation will in form them prior to the Championship.

4. Upon arrival, each contestant will be given a box of 48 oysters, which will have similar characteristics for all. Each participant must select 40 of them before the round begins.

5. En cada ronda se atribuirá a cada concursante una caja de 48 ostras de modo aleatorio, y se le asignará una bandeja de presentación. El nombre de cada concursante figurará en su mesa de trabajo. De la primera semifinal saldrán los 2 primeros finalistas, y de la segunda ronda los dos siguientes. En la final los 4 finalistas competirán por el título de Campeón Nacional del Año.

6. El campeón de la última edición no podrá presentarse en las siguientes 2 ediciones.

7. El Organizador no se hace responsable de cualquier incidencia (herida-corte) de los concursantes, que estarán cubiertos por su seguro de responsabilidad civil o por el de su empresa.

8. Los concursantes portarán su propio cuchillo, que deberá ser aprobado por el Jurado. Podrán llevar guantes o alguna protección en las manos y deberán vestir la indumentaria apropiada. El delantal, la gorra y bandejas de presentación las proporcionará la Organización. La indumentaria utilizada no podra llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario. En el caso de que así fuese, el concursante sería automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del concurso. Solo podrá publicitarse y aparecer el logo y marca del patrocinador u organizador del campeonato.

9. Los concursantes deben haber cumplido la mayoría de edad (mínimo 18 años)

10. Los participantes deberán indicar que han finalizado soltando el cuchillo y levantando las manos. Una vez que hayan soltado el cuchillo, no podrán tocar la bandeja, ya que hacerlo podría llevar a su descalificación.

11. El ganador se compromete (hasta la celebración del siguiente concurso) a portar el delantal, o cualquier otra indumentaria proporcionada por Ostras Daniel Sorlut, en todos los actos difundidos en cualquier medio de comunicación que esté relacionado con el 17º Campeonato de España de Abridores de Ostras/ Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets. La inobservancia de este requisito supondrá la desposesión automática del premio recibido, incluida la devolución de su importe.

5. In each round, each contestant will be randomly assigned a box of 48 oysters and will be assigned a presentation tray. The name of each contestant will appear on his or her work table. From the first semi-final the first 2 finalists will be selected, and from the second round the next two finalists will be selected. In the final, the 4 finalists will compete for the title of National Champion of the Year.

6. The champion of the last edition will not be able to parcipate in the next 2 editions.

7. The Organizers shall not accept responsibility for any incident (wound-cut) suffered by contestants, who shall be covered by their civil liability insurance or by their company's insurance.

8. The contestants shall bring their own knives, which must be approved by the Jury. They may wear gloves or other kinds of protection on their hands and they must wear the appropriate clothing. The apron, cap and presentation trays shall be provided by the Organizers. The clothing worn may not bear any writing, trademark, logo or advertising. If it does, the contestant will be automatically disqualified and expelled from the competition. Only the logo and brand of the sponsor and organiser of the championship may be advertised and appear.

9. Contestants must be of adult age (minimum 18 years)

10. Participants shall indicate they have finished by "laying down their knife and raising their hands". They shall not touch the tray after laying down the knife. Otherwise they may be disqualified.

11. The winner undertakes (until the next contest) to wear the apron, or any other clothing provided by Oysters Daniel Sorlut, in all events broadcast in any media that is related to the 17th Spanish Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets Oyster Opener Championship. Failure to comply with this requirement will result in the automatic dispossession of the prize received, including the refund of its amount.

Jurado:
El Jurado estará compuesto por profesionales del sector: cocineros, críticos gastronómicos, etc.

Criterios de Valoración del Jurado:
El Jurado puntuará cada uno de los siguientes aspectos:

- Técnica de apertura.
- Rapidez del trabajo, habilidad y destreza.
- Presentación en bandeja.
- Limpieza y organización del puesto de trabajo.

El Jurado penalizará

- Si la ostra contiene nácar o lascas en la concha: 1 segundo de penalización.
- Si la ostra se rompe total o parcialmente: 1 segundo de penalización.
- Si el nudo no se corta perfectamente y la vulva no se separa de la concha: 1 segundo de penalización.
- Si el total de las 40 ostras no está abierto al final de la ronda: 5 segundos de penalización por cada ostra no abierta.
- Si un participante comete 3 de las anteriores faltas en una misma ostra (salvo ostra no abierta): 10 segundos de penalización.

Motivos de descalificación:

- Herida de sangre.
- Pre-abrir las ostras antes del inicio de la ronda picando el lateral o la parte trasera de la cáscara con el cuchillo.
- Manipular la carne de la ostra con la mano o los dedos para ajustarla en la cáscara.

Premios:
El ganador recibirá un premio de 600 euros, trofeo y diploma, el segundo clasificado recibirá 250 euros y diploma y el tercer premio será de 150 euros y diploma. El resto de concursantes recibirá un diploma acreditativo de su participación.

Los premios con un importe superior a 500 euros están sujetos a retención fiscal.

Derechos de Imagen:
La Organización se reserva la exclusiva de los derechos publicitarios y de imagen de los participantes de cada categoría o especialidad de competición durante un año, incluyendo la utilización sin límites del material fotográfico, vídeo y demás, sin petición previa de autorización a los participantes.

Jury:
The Jury will be made up of professionals from the sector: chefs, food critics, etc.

Jury Judging Criteria:
The Jury shall award points for the following aspects:

- Opening technique.
- Speed at work, skill and dexterity.
- Tray presentation.
- Cleaning and organization of the workplace.

The Jury shall penalize the following aspects:

- If the oyster contains nacre or flakes in the shell: 1 second penalty.
- If the oyster is totally or partially broken: 1 second penalty.
- If the knot is not perfectly cut and the vulva does not separate from the shell: 1 second penalty.
- If the total of the 40 oysters is not opened at the end of the round: 5 seconds penalty for each oyster not opened.
- If a participant commits 3 of the above faults on the same oyster (except unopened oyster): 10 seconds penalty.

Grounds for disqualification:

- Blood wound.
- Pre-open the oysters before the start of the round by chopping the side or back of the shell with the knife.
- Handle the oyster meat with the hand or fingers to fit it into the shell.

Prices:
The winner will receive a prize of 600 euros, trophy and diploma, the second classified will receive 250 euros and a diploma and the third prize will be 150 euros and a diploma. The rest of the contestants will receive a diploma accrediting their participation.

Prizes in excess of 500 euros are subject to tax withholding.

Image rights:
The Organization reserves the exclusive rights of advertising and image of the participants in each category or speciality of the competition for one year, including the unlimited use of photographic material, video and others, without prior request for authorization to the participants.

Aceptación de Bases Legales:
La participación en este campeonato implica la aceptación íntegra y sin reservas de las presentes bases legales.

El fallo del Jurado será inapelable. No se admitirán pruebas videográficas ni de cualquier otra naturaleza con el fin de recurrir. De todas formas, las eventuales quejas podrán ser transmitidas a la Organización del Campeonato mediante comunicación escrita a partir del cierre de éste y antes de cumplirse los 10 días desde su finalización. La aceptación de la reclamación no implica una revisión del fallo del Jurado.

La Organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fín de mejorar el desarrollo del campeonato.

La Organización se reserva el derecho de cambiar fecha y lugar de celebración en caso de que hubiera un aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de "fuerza mayor".

Acceptance of the Rules:
Participation in this competition implies full and unreserved acceptance of these rules.

The Jury's judgment will be unappealable. No videographic evidence or of any nature will be admitted for the purpose of appeal. Any possible complaints may be transmitted to the Organization by means of a written communication as from the closing date of the Championship and before 10 days have elapsed since its end. The acceptance of the claim does not imply a revision of the Jury's judgment.

The Organization reserves the right to modify the following rules in order to improve the development of the Championships.

The Organization reserves the right to change the date and venue in case of postponement and/or cancellation of the event due to 'force majeure'.