

Bases y Reglamento

Concurso Nacional de Dulce de Leche 2023

Artículo 1: ORGANIZADORES DEL CONCURSO

La Secretaría de Integración Regional del Gobierno de la Provincia de Córdoba, quien ocupa actualmente la Presidencia Pro Témpace de la Región Centro (integrada por las provincias de Córdoba, Entre Ríos y Santa Fe); y de manera conjunta con la Asociación de Pequeños y Medianos Productores Lácteos (Apymel), y la Escuela Superior Integral de Lechería (ESIL) y su fundación; y el acompañamiento del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).

Artículo 2: FINALIDAD DEL CONCURSO

El certamen se realiza sin fines de lucro y pretende generar un espacio no competitivo, pero sí de intercambio y de motivación a la mejora continua de las Pymes Lácteas nacionales.

Artículo 3: DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO

La Escuela Superior Integral de Lechería será responsable de la Dirección Técnica del Concurso Nacional de Dulce de Leche, y tendrá a su cargo todo lo referido a la admisión de los productos, desarrollo de la jura, procesamiento de los datos y elaboración de informe con los resultados a los participantes.

Artículo 4: DE LOS PARTICIPANTES Y SU ADMISIÓN

El certamen está destinado a empresas lácteas pymes nacionales y deberán inscribirse en el mismo a los efectos de participar en el concurso.

A tal efecto, deberán completar el formulario de inscripción que contendrá los siguientes requisitos:

Nombre comercial de la empresa

Razón social

Nombre del representante o persona de contacto

Domicilio comercial y del establecimiento

Número de teléfono, e mail de la persona responsable

Categoría donde inscribe a sus dulces de leche (familiar o repostero)

Número de RNE (Registro Nacional de Establecimiento) (Presentar copia de certificado)

Número de RNPA (Registro nacional de Producto Alimenticio) (Presentar copia de certificado)

Declaración de aceptación de las bases y reglamento del concurso

Para la admisión en el concurso:

Las empresas deberán completar el formulario digital y enviarlo dentro de las fechas estipuladas.

Córdoba, 2023

Los dulces de leche inscriptos deberán cumplir con las características de presentación / rotulación y especificaciones físico-químicas y microbiológicas que establece el Código Alimentario Argentino para cada categoría.

Si alguno de los dos puntos anteriores no se cumple, implica la inmediata exclusión del o los dulces de leche inscriptos al Concurso.

Artículo 5: CATEGORÍAS

Las categorías de dulces de leche (de vaca), para participar del certamen son las siguientes:

Dulce de Leche Familiar

Dulce de Leche Repostero

Los mismos deberán ser presentados en los envases que habitualmente se utilizan para su comercialización, vidrio, cartón o plástico, y en un tamaño no superior a 1 kg.

En el caso de que la cantidad de dulces de leche presentados en alguna de las categorías no reúnan un mínimo de tres participantes, el organizador se reserva el derecho de suspender la realización del mismo.

Cada empresa podrá presentar dulces de leche en ambas categorías del concurso.

Artículo 6: RECEPCIÓN Y MANEJO DE LAS MUESTRAS DE DULCE DE LECHE

La Escuela Superior Integral de Lechería confirmará la admisión de los dulces de leche al concurso una vez que se haya concretado la recepción de la planilla de inscripción y se haya constatado la documentación solicitada.

Es importante aclarar que, para la admisión y participación al concurso, las muestras de dulces de leche remitidos de cada categoría deben ser de la misma fecha y del mismo lote.

Las muestras necesarias serán:

Dos unidades tal cual son comercializadas, esto es con su packaging original. Una se utilizará para la jura y la segunda para ser expuesta durante el desarrollo del concurso y el acto de premiación.

La Dirección Técnica será responsable de establecer un mecanismo para la jura que garantice la evaluación a ciegas de los dulces de leche, manteniendo el anonimato del productor y/o marca de los mismos, a efectos de lograr la objetividad de evaluación durante el concurso. Con ese objeto se presentarán las muestras identificadas con un código de tres o cuatro dígitos al azar, de manera que las mismas no puedan ser identificadas sino hasta después de que se adjudiquen los premios para cada categoría.

La Dirección Técnica será responsable de mantener en óptimas condiciones las muestras desde el momento en que son entregados en la sede de la ESIL en Villa María hasta la jura.

El Organizador y la Dirección Técnica no serán responsables por demoras, pérdidas, deterioros, robos, hurtos y/o cualquier otro acto que afecten los productos o su llegada en término a destino ocurrida por actos de terceros y/o incumplimientos en que pudieran incurrir las empresas prestatarias del servicio de transporte encargadas del traslado de las muestras obtenidas.

Córdoba, 2023

Artículo 7: EL JURADO

Para garantizar la objetividad de la evaluación y jura, el equipo de jurados estará integrado por profesionales y tecnólogos especializados en dulce de leche y que no tengan ninguna relación directa con las empresas participantes del concurso. Serán especialmente seleccionados y entrenados en la metodología para análisis sensorial de dulce de leche. Asimismo, los jurados estarán familiarizados con la planilla de evaluación definida para la jura y con los criterios definidos para la misma. Los criterios de calidad sensorial y la planilla de evaluación serán consensuados y/o definidos, previos al concurso, entre el equipo de jurados y los responsables técnicos. El número necesario de jurados se definirá en función de la cantidad de productos que se presenten al concurso.

El equipo de jurados será entrenado y supervisado por un responsable general de la jura que será designado por el organizador.

En este caso será la Dra. Beatriz Coste del Laboratorio de Análisis Sensorial de Alimentos de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.

Artículo 8: JURA DE LOS DULCES DE LECHE

Los jurados evaluarán los dulces de leche de modo independiente, para luego consensuar de manera grupal el resultado de la evaluación. El procedimiento de evaluación, será por medio de un análisis sensorial de los productos, aplicando los criterios de evaluación establecidos en la Norma IRAM 14967:1996 de Evaluación Sensorial de Dulce de Leche y clasificando los dulces de leche por su calidad de la siguiente forma (de acuerdo a lo establecido en el CAA):

- Por sabor y aroma: 30 puntos (máximo),
- Por textura: 40 puntos (máximo),
- Por apariencia: 30 puntos (máximo).

Para cada uno de las categorías de dulce de leche a jurar se establecerán por bibliografía, discusión y consenso con los jurados, los diferentes descriptores sensoriales a evaluar y los parámetros ideales para cada categoría. Los jurados realizarán una evaluación con asignación de puntaje y descripción de las muestras presentadas, utilizando una planilla de evaluación específica. Cada jurado evaluará los productos en función de los parámetros de calidad preestablecidos.

Según la cantidad de puntos obtenidos por el producto se clasificará en:

Calidad Extra: aquellos que hayan sumado un mínimo de 95 puntos.

Calidad Primera: aquellos que hayan sumado entre 90 y 94 puntos.

Calidad Segunda: aquellos que hayan sumado entre 85 y 89 puntos.

Sin calificación de calidad: aquellos que hayan sumado menos de 85 puntos.

El puntaje obtenido será solo una herramienta para precisar cualidades y defectos de cada dulce de leche que permita cuantificar desviaciones a los fines de hacer más precisa la devolución que se haga a los participantes.

Córdoba, 2023

No obstante, se establecerá una distinción según el siguiente criterio:

- Al dulce de leche que, habiendo cumplido con los requisitos de puntuación para la Calidad Extra, y que haya obtenido el mayor puntaje dentro de la categoría se le asignará como premio Medalla de oro.
- Al dulce de leche que, habiendo cumplido con los requisitos de puntuación para la Calidad Extra o Primera, y que haya obtenido el segundo puntaje dentro de la categoría se le asignará como premio Medalla de plata.
- Al dulce de leche que, habiendo cumplido con los requisitos de puntuación para la Calidad Extra o Primera, y que haya obtenido el tercer puntaje dentro de la categoría se le asignará como premio Medalla de bronce.

Si el resultado de la evaluación arrojará empate entre uno o más dulces de leche, la dirección técnica asignará a un grupo de jurados las facultades para que, con su propio criterio, determinen el orden dentro de la paridad obtenida.

La autoridad del concurso es la responsable técnica, la cual se basará en el presente reglamento y será considerada inapelable en sus decisiones. Cualquier reclamo o consulta deberá ser presentado por escrito por el/los participantes inscriptos y será contestado por la misma vía.

Artículo 9: CONFIDENCIALIDAD

Toda la información y documentación recibida, así como el resultado de la jura, será estrictamente confidencial y su resultado será entregado únicamente al responsable del establecimiento participante según fue consignado en la planilla de inscripción.

Artículo 10: PREMIOS

Las Empresas premiadas, recibirán una distinción y la autorización para divulgar los premios a través del logo en sus envases y en las acciones de promoción y publicidad que se realicen, pero siempre haciendo referencia a la categoría y/o variedad de producto y a la edición del mismo, lo que permitirá que el consumidor aprenda a distinguir los productos premiados.

Artículo 11: CONDICIONES GENERALES

La Escuela Superior Integral de Lechería es la Institución responsable de la mecánica y control conforme lo estipulado en el presente Reglamento. La participación en el concurso implica la aceptación de las bases del mismo y de toda modificación que los organizadores pudieran eventualmente resolver en su desarrollo.

Los organizadores no serán responsables por los daños y perjuicios que pudieran sufrir los participantes, que excedan el alcance a este Concurso. Así mismo los organizadores no serán responsables por eventuales derivaciones del Concurso que afectaren a los participantes, aceptando estos incondicionalmente su responsabilidad.

La fecha de realización del concurso podría verse modificada por razones de fuerza mayor. -

RECIBÍ EL PRESENTE REGLAMENTO EL CUAL DECLARO CONOCER Y ACEPTAR ÍNTEGRAMENTE A EFECTOS DE PARTICIPAR EN EL CONCURSO DE DULCE DE LECHE DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA.

_____ Firma y Aclaración.

Córdoba, 2023