

## **Bases y Reglamento**

### **Concurso Nacional de Manteca 2023**

#### **Artículo 1: ORGANIZADORES DEL CONCURSO**

La Secretaría de Integración Regional del Gobierno de la Provincia de Córdoba, quien ocupa actualmente la Presidencia Pro Tempore 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 Manteca, 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 su manteca

Córdoba, 2023

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 enviar, dentro de las fechas estipuladas, la planilla de inscripción, firmando la aceptación de las bases del concurso.

Las mantecas inscriptas deberán cumplir con las características de presentación/rotulación y especificaciones físico-químicas y microbiológicas que establece el Código Alimentario Argentino.

Si alguno de los dos puntos anteriores no se cumple, implica la inmediata exclusión del producto inscripto al concurso.

#### **Artículo 5: CATEGORÍA**

La categoría de manteca, para participar del certamen es la siguiente:

Manteca Calidad Extra

Las mismas deberán ser presentadas en los envases que habitualmente se utilizan para su comercialización, y en un tamaño de 200 gramos.

En el caso de que la cantidad de mantecas presentadas no reúnan un mínimo de tres participantes, el organizador se reserva el derecho de suspender la realización del mismo.

#### **Artículo 6: RECEPCIÓN Y MANEJO DE LAS MUESTRAS DE MANTECA**

La Escuela Superior Integral de Lechería confirmará la admisión de las mantecas 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 manteca remitidas 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.

Córdoba, 2023

La Dirección Técnica será responsable de establecer un mecanismo para la jura que garantice la evaluación a ciegas de las mantecas, 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.

#### **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 manteca 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 manteca. 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 LAS MANTECAS**

Los jurados evaluarán las mantecas 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 ISO 22395-2/IDF 99-2 (2009) y la Norma FIL 99A:1987 para la Evaluación Sensorial de Manteca, y clasificando las mantecas por su calidad de la siguiente forma:

- por olor y flavor: 50 puntos (máximo)
- por consistencia: 25 puntos (máximo)

Córdoba, 2023

- por apariencia: 25 puntos (máximo)

**Para las mantecas a jurar se establecerán por bibliografía, discusión y consenso con los jurados, los diferentes descriptores sensoriales a evaluar y los parámetros ideales de cada uno. 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 clasificarán en:

Calidad Extra: aquellos que hayan sumado un mínimo de 92 puntos.

Calidad Primera: aquellos que hayan sumado entre 89 a 91 puntos.

Calidad Segunda: aquellos que hayan sumado entre 85 y 88 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 manteca que permita cuantificar desviaciones a los fines de hacer más precisa la devolución que se haga a los participantes.

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

- A la manteca 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.
- A la manteca 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.
- A la manteca 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 arroja empate entre una o más mantecas, 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 él/los participantes inscriptos y será contestado por la misma vía.

Córdoba, 2023

## **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



Concurso Nacional de **Quesos** Manteca / Dulce de Leche

