

Bases y Reglamento

Concurso Nacional de Quesos 2023

Artículo 1: ORGANIZADORES DEL CONCURSO

La Secretaría de Integración Regional del Gobierno de la Provincia de Córdoba, quien ocupa actualmente la Presidencia Pro Témptore 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 Quesos y tendrá a su cargo todo lo referido a la admisión, desarrollo de la jura, procesamiento de los datos y elaboración del informe con los resultados para cada empresa participante.

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 quesos

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



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



Los quesos inscriptos deberán cumplir con los requisitos de presentación/rotulación y especificaciones físico-químicas, microbiológicas y sensoriales que establece el Código Alimentario Argentino.

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

Artículo 5: CATEGORÍAS

Las categorías de quesos para participar del certamen son las siguientes:

Quesos Blandos: Cuartirolo, Cremoso, Por Salut y sus versiones magros, light, sin sal, otros

Quesos Semiduros sin ojos: Tybo, Danbo, Gouda, Edam, Raclette, Morbier, y sus versiones light, reducidos o sin sal, otros.

Quesos Semiduros con ojos: Holanda, Pategrás, Fontina, Colonia, Gruyere, Emmental

Quesos Duros, subcategoría A: Sardo, Romano, Goya, Provolone

Quesos Duros, subcategoría B: Sbrinz, Reggianito, Reggiano, Parmesano, Cheddar

Quesos de Pasta Hilada, subcategoría A: Mozzarella para pizza

Quesos de Pasta Hilada, subcategoría B: Provoleta, Provolone Hilado

Quesos de Pasta Hilada, subcategoría C: Mozzarella fresca, Boconccino, Polpetta, Scamorza, Foglia, Stracciatella, Burrata, otros

Quesos con Mohos Internos: Azul

Quesos con Mohos Externos: Camembert, Brie, otros de corteza enmohecida

Quesos Saborizados y/o Especiadados

Quesos elaborados con leches especiales (oveja, cabra, búfala, mezclas)

Quesos Reprocesados o Fundidos

En el caso de quesos elaborados con recetas especiales y/o novedosas en Argentina, se deberá enviar una breve descripción técnica de los mismos, para que el jurado tome conocimiento del perfil buscado en cada queso. Asimismo, la Dirección Técnica buscará información complementaria en bibliografía, si la hubiera.

En el caso de categorías que no reúnan un mínimo de tres participantes, el organizador se reserva el derecho de reasignar el producto presentado en otra u otras categorías afines con el queso, comunicando la nueva categorización a los participantes afectados por la medida.

En el caso en que la cantidad de quesos presentada en una categoría, permita por su variedad abrir una nueva categoría, el organizador se reserva el derecho de dicha apertura.

Cada empresa podrá presentar quesos en más de una categoría y a su vez, más de una variedad de queso por cada una de las categorías.

Artículo 6: RECEPCIÓN Y MANEJO DE LAS MUESTRAS DE QUESOS

Córdoba, 2023



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



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

Es importante aclarar que, para la admisión y participación al concurso, los quesos remitidos de cada variedad deben ser de la misma fecha y del mismo lote.

Las muestras necesarias serán:

Dos hormas en total.

Una de las hormas tal cual son comercializadas, esto es con su packaging completo. Se utilizará para ser expuesta durante el desarrollo del concurso y el acto de premiación.

La segunda horma se utilizará para la jura y se **deberá presentar sin pintura externa ni etiqueta.**

En el caso de quesos blandos, con mohos y de alta humedad se deberán enviar en su envase original. En casos de quesos con pesos inferiores a 1 kg, deberán presentarse 6 hormas o envases originales.

No se aceptarán quesos cortados, calados o en porciones.

La Dirección Técnica será responsable de establecer un mecanismo para la jura que garantice la evaluación a ciegas de los quesos, 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 la cadena de frío de los productos desde el momento en que le 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 quesos 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 quesos y en la calidad sensorial de cada tipo o variedad a jurar. 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. Para determinar los criterios de calidad sensorial de cada queso se tendrá en cuenta lo establecido en el CAA para cada tipo. El número necesario de jurados se definirá en función de la cantidad de quesos que se presenten al concurso.

Córdoba, 2023



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



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 QUESOS

Los jurados evaluarán los quesos de modo independiente, para luego consensuar de manera grupal el resultado de la evaluación. El procedimiento de evaluación, será a través de análisis sensorial de quesos basándose en la metodología y criterios de evaluación establecidos en ISO 22935-2 | IDF 99-2:2009 Milk and milk products-Sensory analysis-Part 2: Methodology-Recommended methods for sensory evaluation of milk and milk products y asignando un puntaje a los quesos de acuerdo a su calidad de la siguiente forma y según lo establecido en el CAA:

- Por sabor y aroma: 45 puntos (máximo)
- Por cuerpo y textura: 30 puntos (máximo).
- Apariencia interna: 15 puntos (máximo).
- Apariencia externa: 10 puntos (máximo).

Para cada uno de los quesos 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.

La Apariencia se evaluará por observación de la horma, primero externamente (apariciencia externa) y luego la superficie de corte de la mitad de la horma (apariciencia interna). Para la textura y el flavor se presentarán muestras en placas de Petri. Los evaluadores dispondrán de pan, manzanas verdes y agua de mesa durante la evaluación.

Según la cantidad de puntos obtenidos los quesos se clasifican en:

Calidad Extra: aquellos que hayan sumado un mínimo de 93 puntos.

Calidad Primera: aquellos que hayan sumado entre 89 y 92 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 queso 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:

- Al queso 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.

Córdoba, 2023



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



- Al queso 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 queso que, habiendo cumplido con los requisitos de puntuación para la Calidad Extra, Primera o Segunda, 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 uno o más quesos, 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.

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 de los quesos premiados, 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.

Así mismo los organizadores no serán responsables por eventuales derivaciones del concurso que afectarán 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.

Córdoba, 2023



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



_____ **Firma y Aclaración.**

Córdoba, 2023



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

