

REGLAMENTO GENERAL



18°

CONCURSO DE
Quesos

DEL URUGUAY

2022

Empresa
Organizadora



AMARILA



1. INTRODUCCIÓN

El Concurso de Quesos del Uruguay es organizado por la Agencia de Desarrollo Económico del Este de Colonia (ADE) o indistintamente, la Organizadora, abierto a la participación de personas físicas y o jurídicas correspondientes a establecimientos que elaboren quesos en el país.

La Jura se realizará el 10 y 11 de Noviembre de 2022, en el Salón El Recreo ubicado en Ruta 1 km. 127,500. Rosario, Departamento de Colonia, mientras que la premiación se realizará en la fecha 12 de Noviembre.

2. OBJETIVO DEL CONCURSO

Jerarquizar el queso uruguayo promoviendo los quesos de alta calidad, elaborados artesanal o industrialmente.

3. INSCRIPCIÓN

3.1. Podrán participar productores y plantas elaboradoras de quesos que se ajusten a los siguientes requisitos básicos, según corresponda:

A.- Industria :

- i) Que la empresa elabore sus quesos en establecimientos habilitados por las autoridades competentes o en proceso de rehabilitación (con no más de 3 meses de haber realizado la solicitud desde la fecha de vencimiento de su habilitación), indicando su número de habilitación, debiendo presentar dicha información al momento de la inscripción.
- ii) Que los quesos correspondan a lotes destinados a la comercialización (presentar evidencia objetiva de comercialización del lote).

B.- Quesería artesanal:

- i) Que el productor presente el certificado de refrendación y habilitación del establecimiento al día, emitidas por el MGAP o en proceso de refrendación, (con no más de 3 meses de haber realizado la solicitud desde la fecha de vencimiento de su refrendación) debiendo presentar dicha información al momento de la inscripción.
- ii) Que los quesos correspondan a lotes destinados a la comercialización (presentar número de lote)

La Agencia de Desarrollo Económico del Este de Colonia se reserva el derecho de realizar análisis de las muestras presentadas cuando se considere pertinente. El costo de los mismos será transferido a la empresa o al productor artesanal correspondiente.

3.2 La Agencia de Desarrollo Económico del Este de Colonia no es responsable de la categoría y tipo en que se inscriben los quesos participantes, siendo responsabilidad de

la empresa, productor o planta elaboradora que presente cada queso .

3.3 La participación en el concurso implica la aceptación plena de los términos de este Reglamento .

3.4 Al momento de la inscripción, el interesado deberá proporcionar los siguientes datos:

- Razón Social
- Matrícula MGAP
- Nombre del representante y el carácter de su representación.
- Domicilio constituido
- Número de teléfono y correo electrónico del representante
- Marca comercial del establecimiento
- Marca comercial de los quesos que presenta a concurso
- Categoría y tipo a las que inscribe a sus quesos.

3.5 El plazo de inscripción se extenderá desde el día 5 del Setiembre hasta el día 30 de Octubre del 2022. Se realizará mediante correo electrónico concursoquesosuruguay@gmail.com como único medio de inscripción y/o presentación de documentación.

3.6 Para la admisión en el concurso los inscriptos deberán presentar :

- a) Formulario de Inscripción firmado, incluyendo:
 - * aceptación de las bases del concurso
 - * el carácter de declaración jurada de la información incluida en el mismo
 - * autorización a la Organizadora a disponer libremente el destino de los quesos participantes una vez finalizado el Concurso
- b) Copia de las habilitaciones del MGAP e Intendencia Departamental (según corresponda) o tramite de rehabilitación o refrendación .
- c) Comprobante de pago de la inscripción correspondiente . Deberá abonar únicamente por transferencia bancaria a la cuenta de BROU a nombre de ADE Colonia Este cuenta CA 001524063 -00002 o número 028-0081464 (anterior).
- d) Costos de inscripción:
 - Categoría Industria: \$ 6.000 (seis mil pesos uruguayos) primera muestra
 - \$ 4.000 (cuatro mil pesos uruguayos) segunda muestra
 - \$ 2.000 (dos mil pesos uruguayos) cada muestra adicional
 - Categoría Artesanal: \$ 4.000 (cuatro mil pesos uruguayos) primera muestra
 - \$ 3.000 (tres mil pesos uruguayos) segunda muestra
 - \$ 1.000 (mil pesos uruguayos) cada muestra adicional
- e) Enviar muestras de partidas destinadas a la comercialización
- f) Informar categoría y tipo en que participará cada producto (se utilizará un formulario por producto).
- g) Autorizar la venta de los quesos presentados, con lo que se solventará los costos del concurso.

4 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS

4.1 Los quesos deberán presentarse en estado natural o revestidos con productos que no impidan apreciar la apariencia externa de los mismos . El plastificado

transparente será permitido, no así el plastificado de color o parafinado y contará con la fecha de elaboración; la codificación de cada queso se llevará a cabo por parte de la organizadora, para mantener el anonimato y absoluta confidencialidad.

4.2 No se aceptarán quesos cortados o quesos calados

4.3 Las muestras a presentar deben ser de un mismo lote por cada tipo de queso a presentar, de acuerdo al siguiente detalle (a excepción de la Categoría Promocional):

A) Formas de más de 20 kilogramos:

Para este tipo de formas se deberá de presentar 1 horma

B) Formas entre 1 kg y 20 kgs.

Para este tipo de formas se deberá de presentar 2 hormas

C) Formas de menos de 1 kg.

Para este tipo de quesos, se requerirá un mínimo de 4 hormas.

D) Quesos de corta vida.

Se requerirán 6 hormas o potes de 200 gramos, o equivalentes.

Las hormas deben presentarse en su estado original, sin faltantes, caladuras o cortes manifiestos.

4.4 El Consejo Técnico resolverá de manera individual la forma de presentación, con el fin de cuidar al máximo la vigencia de los mismos en condiciones óptimas de conservación.

4.5 Una vez finalizado el Concurso, la Organizadora dispondrá libremente el destino de los quesos participantes.

4.6 Los quesos se reciben el miércoles 9 noviembre de 2022, en el horario de 8 a 19 horas en el Salón El Recreo, Ruta 1 KM 127.500, código postal 70200 Rosario, Colonia, Uruguay.

4.7 Al momento de la jura, el queso presentado será considerado por el jurado como en su punto óptimo de consumo para la categoría.

5 CATEGORÍAS

5.1 Concluido el plazo de inscripción, los quesos admitidos por la organizadora serán incluidos en la nómina, con indicación de la categoría y tipo en la que se encuentran inscriptos.

En caso de que el Consejo Técnico considere que el queso presentado no cumple con las especificaciones, se deberá presentar una muestra, la cual, será enviada a un laboratorio para ser analizada, siendo el costo del análisis (Materia Grasa en Extracto Seco, humedad, etc.) de cargo del participante.

La empresa que presenta el queso a concurso debe indicar si se trata de un queso industrial o artesanal, si se trata de un queso artesanal debe indicar si está elaborado con leche cruda o pasteurizada. Asimismo, deberá indicar expresamente, siempre que se trate de un queso con contenidos reducidos en grasa o en sal a efectos de jurarlos en subcategorías.

CATEGORÍA 1- QUESOS DE PASTA DURA.

Se considerará a las distintas variedades de quesos de pasta dura que, de acuerdo con la Resolución 69/93 de MERCOSUR y el Decreto 315/ 994, tienen hasta un máximo de 35,9% de humedad.

Se subdividirá la misma de acuerdo a los siguientes criterios:

- 1.1. Quesos de Pasta Dura de Corta Maduración Hasta 5 meses.
- 1.2. Quesos de Pasta Dura de Mediana Maduración De 5 a 9 meses.
- 1.3. Quesos de Pasta Dura de Larga Maduración De más de 9 meses.

Ejemplos de tipos de quesos que pueden incluirse en esta categoría :

Queso Grana, Sbrinz, Reggiano, Reggianito, Parmesano, Sardo, Queso Duro y Provolone .

CATEGORÍA 2- QUESOS DE PASTA SEMIDURA.

Se considerará a las distintas variedades de quesos de pasta semidura, que de acuerdo con la Resolución 91/93 de MERCOSUR y el Decreto 315/ 994 , van desde 36% hasta un máximo de 45,9% de humedad.

Se subdividirá la misma de acuerdo a los siguientes criterios:

- 2.1.Semiduros con ojos: Ejemplos: Colonia, Gruyere, Maasdam, Em menthal.
- 2.2.Semiduros sin Ojos: Ejemplos : Danbo, Gouda, Edam, Yamandu.
- 2.3.Quesos de Pasta Hilada: Ejemplos: Muzzarella, Parrillero .

CATEGORIA 3 - QUESOS DE ALTA HUMEDAD

Se considerará a las distintas variedades de quesos de pasta de alta humedad, que de acuerdo con la Resolución 91/93 de MERCOSUR y el decreto 315/994, van desde 46% a 54,9 % de humedad .

Ejemplos: Cuartirolo, Stracchinno, Magro, Muzzarella fresca, Cottage , Feta , quesos con mohos (Brie, Camembert, Azules) .

CATEGORIA 4 - QUESOS DE MUY ALTA HUMEDAD

Se considerarán las variedades de quesos de pasta con muy alta humedad, que de acuerdo con la Resolución 91/93 de MERCOSUR y el Decreto 315/ 994, tengan más de 55 % de humedad.

Ejemplos: Mascarpone, Quark, Blanco, Petit Suisse .

CATEGORIA 5 - QUESOS DE LECHE FINAS

Serán aquellos que provengan de leches de cabra, oveja , o mezclas. Se subdividirá la misma de acuerdo a los siguientes criterios :

- 5.1 Quesos de leches finas coagulación enzimática con hongos.
- 5.2 Quesos de leches finas coagulación enzimática sin hongos.
- 5.3 Quesos de leches finas coagulación ácida con hongos.
- 5.4 Quesos de leches finas coagulación ácida sin hongos.

CATEGORÍA 6 – QUESOS PROCESADOS.

6.1 Quesos procesados de corte .

6.2 Quesos procesados untables.

CATEGORÍA 7 – RICOTA.

CATEGORÍA 8 – PROMOCIONAL .

En esta categoría podrán participar todas aquellas queserías artesanales e industriales que presenten en su queso por primera vez al concurso .

Pueden participar todo tipo de quesos, los cuales serán asignados a cada categoría y tipo por el Consejo Técnico.

Dichos quesos serán evaluados por los jueces del concurso , pero no participarán en la distribución de medallas en el caso que obtuvieran los puntajes correspondientes. Recibirán certificado de Mención Especial de acuerdo al numeral 10.6 y el informe de la jura de su queso.

Deberán presentar 1 (una) horma entera de cada tipo de queso o la cantidad suficiente para su evaluación (en el caso de quesos fundidos o similares) .

CATEGORÍA 9 – INNOVADOR.

En esta categoría podrán participar todas aquellas queserías artesanales e industriales que presenten innovación en sus procesos o productos.

Pueden participar todo tipo de quesos . Se solicitará una descripción de las características principales del queso innovador a la quesería artesanal o industria que lo presente. El Consejo Técnico definirá los atributos a evaluar en función de la descripción, tecnología y características del queso presentado .

Dichos quesos serán evaluados por los jueces del concurso, pero no participarán en la distribución de medallas en el caso que obtuvieran los puntajes correspondientes. Recibirá n certificado de Mención Especial de acuerdo al numeral 10.6 y el informe de la jura de su queso.

Deberán presentar 1 (una) horma entera de cada tipo de queso o la cantidad suficiente para su evaluación (en el caso de quesos fundidos o similares).

6 AUTORIDADES DEL CONCURSO.

CONSEJO TÉCNICO

Este cuerpo está conformado por la representación de las siguientes instituciones y consultores , actuando en forma conjunta:

- Agencia de Desarrollo Económico del Este de Colonia (ADE)
- Asociación Uruguaya de Licenciados en Ciencia y Tecnología de Lácteos (AULIL)
- Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería (AUTEL)
- Escuela Superior de Lechería de Colonia Suiza (ESL)

- Latitud - Fundación LATU
- Universidad Tecnológica del Uruguay (UTEC) .
- Consultores externos T.L. Álvaro Urrutia y T.L. Sergio Borbonet , Dr. Marcelo Lioi .
- Instituto Nacional de la Leche (INALE – MGAP)

El Consejo Técnico será responsable de asegurar la transparencia y profesionalidad del Concurso , la elección del panel de jueces , desarrollo de la jura y análisis de resultados .

En los casos de presentarse quesos que no están contemplados en las categorías y tipos, el Consejo Técnico , de acuerdo a las inscripciones, actuará de acuerdo a parámetros fijados para cada tipo de queso, reservándose el derecho de descartar los mismos, aceptarlos o premiarlos.

VEEDORES

Son designados por el Consejo Técnico , en base a su experiencia y trayectoria en este tipo de tareas. Son los responsables de categorizar los quesos en los casos de duda , así como de funcionamiento correcto de la Jura . Poseerán autoridad ante las actitudes de los jueces que se entiendan incorrectas, pudiendo observarlos o sancionarlos con la exclusión del juez de la Mesa en la que está actuando. Supervisarán las Planillas de Evaluación entregadas por los Coordinadores de Mesa . Convocarán a los jueces y jurados cuando lo consideren pertinente y oportuno.

COORDINADORES DE MESA

Son nombrados por el Consejo Técnico . Tienen como principal función la de armonizar el desarrollo de la jura con los jueces que le sean asignados a su Mesa . La metodología será a través del consenso de resultados obtenidos en forma individual por cada juez para una muestra dada , priorizando la presentación de las posturas más disímiles, para que expresen lo detectado por cada uno y de este modo buscar con el resto el acuerdo de opiniones de existencia del desvío y el consiguiente puntaje a aplicar.

Serán encargados de cumplir con los tiempos estipulados , evitando todos los debates fuera de la búsqueda de consenso. Presentará n ante los Veedores cualquier duda o planteo por parte de la Mesa de Jura .

Recibirá las planillas de evaluación de cada juez y confeccionarán las Planilla de Consenso de la jura de cada muestra , con puntajes y explicación de los mismos cuando el puntaje de un descriptor sea igual o menor a 4. Recogerá la firma de uno de los jueces de la Mesa en la planilla de consenso , en forma alternada en cada ronda .

Deberá comunicar a los Veedores cualquier conflicto de intereses que se presente en su Mesa, para su resolución.

En el caso de jurar, cubriendo una vacante en su Mesa, el valor de su voto será igual al del resto de los jueces.

En caso de posiciones intransigentes no deberá definir con su opinión, sino que buscará reflejar en el puntaje la opinión de la mayoría y en caso de no lograrlo comentará la problemática al Comisario para su resolución.

El Coordinador de Mesa contará con los perfiles de los quesos que deberá jurar, y leerá los mismos antes y cada vez que se plantee alguna duda en la Mesa .

7 EL JURADO

La Agencia de Desarrollo Económico del Este de Colonia realizará una convocatoria abierta para integrar el Jurado, solicitando la participación obligatoria en los tres Talleres de Nivelación, que inician puntualmente a las 18:30.

Los mismos se llevarán a cabo en las siguientes fechas y lugares:

Taller 1. Nivelación con quesos de leche de vaca el 17 de agosto en Escuela Superior de Lechería de Colonia Suiza.

Taller 2. Nivelación con quesos de leche de vaca el 14 de setiembre en UTEC Villa La Paz.

Taller 3. Nivelación con quesos de leches finas el 06 de octubre en Escuela Superior de lechería de Colonia Suiza.

Será seleccionado por el Consejo Técnico, y se conformarán subgrupos en las respectivas Mesas de Jura, de acuerdo a las categorías, los tipos de quesos presentados y a los criterios de distribución que se determinen. Cada subgrupo o Mesa de Jura tendrá 5 integrantes titulares y habrá un Coordinador de Mesa (integrante nº6).

El jurado no categorizará los quesos, sino que los evaluará dentro de la categoría en que son presentados.

El juez no deberá emitir opiniones tendenciosas acerca de la muestra presentada, que incidan en el resto de los integrantes de la Mesa. En caso de hacerlo, será amonestado y en caso de reiteración será excluido de la Mesa de Jura.

En caso de discrepancia con el juicio de consenso, el juez podrá presentar queja formal en su planilla de evaluación y/o informar al veedor de su opinión

- Participaran Jueces de países de la región, de renombre y experiencia comprobada en Concursos de dichos países.

8 PERSONAL DE APOYO

El personal que maneje los quesos, su preparación y distribución en las Mesas respectivas estará integrado por estudiantes de la Escuela Superior de Lechería de Colonia Suiza y de UTEC Villa La Paz.

Toda persona involucrada en la organización del Concurso que no sea parte de las autoridades del mismo, autorizada para estar dentro de las instalaciones durante el proceso de Jura, brindando soporte o asistencia en cualquier aspecto, deberá evitar cualquier comportamiento que pueda afectar de alguna manera el normal desempeño del Jurado y el resto de las autoridades.

9 MECANISMO DE JURA

Se conformarán tantas Mesas de Jura como sean necesarias según las categorías, tipos y cantidad de quesos inscriptos. Cada Mesa de Jura o Jurado, estará integrada por 5 jueces más un Coordinador de Mesa. En caso de vacante de un integrante, el Coordinador actuará al mismo tiempo como juez.

La organización pondrá a disposición tantas planillas de jura como sean necesarias, en papel o electrónicas, con la indicación clara del tipo de queso y el número de muestra a

evaluar. Cada juez registrará su nombre y firma en cada planilla.

Cada juez actuará en primer lugar en forma individual evaluando la muestra de queso, y luego grupal en la búsqueda del consenso. En los casos que califique con un puntaje menor 5, expondrá los motivos por los que asignó esa puntuación.

La Planilla de Consenso, una vez completada, será firmada por un miembro del jurado y el Coordinador, y entregada a los Veedores.

La organizadora se hará cargo del ingreso de los datos en las planillas de evaluación; mientras que el Consejo Técnico se hará cargo del tratamiento de los datos así como de su análisis a efectos de generar los puntajes finales que determinarán los fallos finales. El fallo del jurado será inapelable.

El Consejo Técnico avala únicamente los resultados obtenidos siguiendo el mecanismo de jura descrito en este reglamento.

10 PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- 10.1. El Concurso de Quesos del Uruguay distinguirá los quesos que alcancen determinados puntajes, con los siguientes premios: Medalla de Oro, Medalla de Plata, Medalla de Bronce, con la excepción de los quesos de las categorías Promocional e Innovador que no reciben premios, sino Menciones Especiales.
- 10.2. El queso que, habiendo alcanzado un puntaje final igual o superior a 93 %, y tenga la mayor puntuación dentro de los de su mismo tipo y categoría, recibirá como premio la Medalla de Oro. En esta categoría no se podrán obtener puntajes menores o iguales a 3 en cualquiera de los descriptores o atributos evaluados.
- 10.3. El queso que, habiendo alcanzado un puntaje final igual o superior a 89 % y tenga la segunda mejor puntuación dentro de los de su mismo tipo y categoría, recibirá como premio la Medalla de Plata. En esta categoría no se podrán obtener puntajes menores o iguales a 2 en cualquiera de los descriptores o atributos evaluados.
- 10.4. El queso que, habiendo alcanzado un puntaje final igual o superior a 85 % y tenga la tercera mejor puntuación dentro de los de su mismo tipo y categoría, recibirá como premio la Medalla de Bronce.
- 10.5. Cualquiera de los premios podrá ser declarado desierto de no cumplir con alguno de los criterios preestablecidos.
- 10.6. Todos los quesos participantes que finalicen el proceso de Jura y que hayan obtenido una puntuación final igual o superior a 70%, recibirán un Certificado de Participación, donde se indicará nombre del participante, categoría, tipo de queso.
- 10.7. Los quesos de las categorías Promocional e Innovador recibirán Menciones Especiales habiendo alcanzado un puntaje final igual o superior a 80%.
- 10.8. La Agencia de Desarrollo Económico del Este de Colonia se compromete a enviar la devolución del puntaje obtenido a todos los participantes en un plazo no mayor a 45 días.

11 DIFUSIÓN DEL PREMIO OBTENIDO

11.1. Una vez adquirido el sello distintivo del premio, el valor será de \$20.000 (veinte mil pesos uruguayos) para la Quesería Artesanal y \$ 40.000 (cuarenta mil pesos uruguayos) para la Quesería Industrial que tendrá dos modalidades de pago, contado o contado 30, 60 o 90 días con cheque diferido ; la Organizadora autoriza la más amplia difusión del premio obtenido por parte de l establecimiento que presentó el queso , siempre que se haga correcta mención a la Organizadora (ADE (Agencia de Desarrollo Económico del Este de Colonia)), la edición y fecha del Concurso ; categoría y el tipo de queso participante, y el resultado obtenido. La Organizadora se compromete a enviar el archivo de dicho sello junto al manual de uso de marca del mismo en un plazo no mayor a 7 días luego de recibido al pago correspondiente.

El sello podrá ser utilizado hasta el próximo Concurso de Queso .

12 INFORMES E INSCRIPCIONES.

Empresa contratada Amarila tel 098117408 – 098456313.
concursoquesosuruguay@gmail.com

Agencia de Desarrollo Económico del Este de Colonia (ADE Este)
Dirección: Sarandí 351, Rosario, Departamento de Colonia.