

XXI EDICIÓN

GRAN SELECCIÓN

2010

CALIDAD DIFERENCIADA



BASES DE PARTICIPACIÓN



QUESO

DE CALIDAD DIFERENCIADA

NUESTROS QUESOS LLEVAN PRODUCIÉNDOSE EN LA REGIÓN DESDE HACE CIENTOS DE AÑOS Y DESDE ENTONCES LA MANCHA, RECONOCIDA POR EL PASTOREO DE SUS OVEJAS MANCHEGAS, SE HA VOLCADO EN LA TRADICIÓN DE LA CREACIÓN DE SABROSOS QUESOS QUE, HOY MÁS QUE NUNCA, HA SABIDO LLEVAR A SU PUNTO MÁS ÁLGIDO.

EL QUESO MANCHEGO SIGUE SIENDO UNO DE LOS PRODUCTOS MÁS CARACTERÍSTICOS E INCONFUNDIBLES DE NUESTRA REGIÓN, OFRECIENDO UNOS AROMAS Y SABORES EXCEPCIONALES.

PREMIOS XXI EDICIÓN
GRAN SELECCIÓN 2010

BASES DEL CONCURSO OFICIAL DE QUESOS DE CALIDAD DIFERENCIADA "GRAN SELECCIÓN 2010"

Base 1. Objeto del concurso.

El concurso "Gran Selección 2010" premiará la calidad de los mejores quesos de Calidad Diferenciada.

Base 2. Organización.

La Organización del concurso correrá a cargo de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

Base 3. Categorías y premios.

En su edición del año 2010, el concurso "Gran Selección" concederá:

a) Un Premio: Selección Oro para el mejor Queso Manchego que concurren a cada una de las siguientes categorías:

Elaboración artesanal:

I) Media curación (3-6 meses)

II) Curado (más de 6 meses)

Elaboración industrial:

I) Media curación (3-6 meses)

II) Curado (más de 6 meses)

b) Un premio: Selección Oro para el mejor queso que concurre a la categoría "queso ecológico".

c) Premio Gran Selección para el mejor queso que concurre a cualquier categoría de las anteriormente citadas.

Base 4. Requisitos de la participación.

4.1. Para la categoría a), podrán participar en el concurso las personas o agrupaciones de personas que hayan elaborado Queso Manchego en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Castilla-La Mancha y que dispongan del correspondiente certificado emitido por el organismo de certificación.

4.2. Respecto a la categoría b), podrán participar en el concurso las personas o agrupaciones de personas que hayan elaborado queso con o sin Denominación de Origen "Queso Manchego" en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Castilla-La Mancha y que posean el certificado de producción ecológica expedido por alguno de los organismos de certificación autorizados en Castilla-La Mancha.

4.3. Cada persona o agrupación, podrá participar tanto en la categoría a) como en la b) con una sola marca, si bien, en el caso de la categoría a) sólo podrá presentarse al concurso en uno de los dos tipos de elaboración (artesano ó industrial), ya se trate de queso de media curación o curado. La marca deberá estar registrada a su favor en la Oficina de Patentes y Marcas o, al menos, estar acreditado su uso.

4.4. Los concursantes deberán estar en condiciones de poder acreditar la comercialización, durante el año 2010, de un mínimo de 2.000 piezas, en el caso de quesos de elaboración artesanal y "queso ecológico", y de 20.000 en el caso de quesos de elaboración industrial.

Base 5. Inscripción y recogida de muestras.

- 5.1. Los interesados en presentarse a este concurso deberán dirigir a la Fundación "Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego" - Avda. del Vino S/N - 13300 Valdepeñas - Ciudad Real, una solicitud de participación debidamente cumplimentada con arreglo al anejo que acompaña a estas bases y dos piezas completas de quesos de cada categoría a la que se concursa. Las menciones de las placas de caseína de las piezas, en su caso, deberán resultar perfectamente legibles.
- 5.2. El periodo de recepción se establece del 15 de marzo hasta las 14:00 horas del 26 de marzo de 2010, no pudiendo ser admitidas las solicitudes de participación que se reciban con posterioridad.

Base 6. Descalificaciones.

- 6.1. Serán descalificados los quesos cuya presentación o composición no cumplan lo dispuesto en la reglamentación vigente y en las presentes bases. Con este objeto, además de la verificación de las muestras y etiquetas, podrán inspeccionarse las existencias de productos y etiquetas en las instalaciones de la industria. Se requiere que existan en el almacén de la misma, al menos, 25 piezas elaboradas en el mismo día, de más de 0,4 kg de peso, de cada tipo que se presente al concurso. Igualmente serán descalificados los quesos cuyas empresas no cumplan con la normativa agroalimentaria vigente.
- 6.2. La descalificación será acordada motivadamente por la Directora General de Desarrollo Rural y notificada al interesado, quedando a su disposición las muestras para su retirada durante un plazo de 30 días a contar desde el día siguiente a la notificación.

Base 7. Proceso de Selección.

- 7.1. La codificación de las muestras se verificará ante Notario.
- 7.2. El jurado estará formado por un mínimo de seis miembros seleccionados entre técnicos de la Administración y profesionales cualificados, tales como sumillers, gastrónomos y periodistas especializados.
- 7.3. Se concederá un premio (Selección Oro) por categoría y un Gran Selección al mejor queso que concurra a cualquiera de las categorías enunciadas en la base 3, aunque podrán declararse desiertos en el caso de que la mediana de las puntuaciones sea inferior a 68 puntos para el Premio Selección Oro e inferior a 73 puntos para el Premio Gran Selección, en base a la ficha de cata de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.
- 7.4. El fallo del jurado será inapelable.

Base 8. Divulgación.

- 8.1. La entrega de los premios se realizará en acto público.
- 8.2. Los resultados del concurso serán divulgados en diversos medios de comunicación de ámbito regional y nacional.
- 8.3. Los premiados podrán mencionar la distinción obtenida en el etiquetado de la partida y en su publicidad, con arreglo a lo dispuesto en la reglamentación vigente.

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN GRAN SELECCIÓN 2010 DE QUESOS DE CALIDAD DIFERENCIADA DE CASTILLA-LA MANCHA



D/D^a _____
con N.I.F. _____ como _____
de la empresa _____
domiciliada en _____ Teléfono _____
Fax _____ Correo electrónico _____

SOLICITA: La admisión de su participación en el concurso Gran Selección 2010 con el queso que a continuación se indica:

a) Queso Manchego de elaboración:

Artesanal Industrial

Maduración de entre 3 y 6 meses:

marca _____ fecha de elaboración _____

Maduración superior a 6 meses:

marca _____ fecha de elaboración _____

b) Queso Ecológico

Elaborado con leche de: Oveja Cabra Vaca Mezcla

Marca: _____

Fecha de elaboración: _____

Organismo de certificación: _____

(Se tomará como referencia para el cómputo de la edad de maduración el 13/04/2010)

a cuyo efecto hace entrega en la sede de la Fundación CRDO Queso Manchego de lo siguiente:

- 1) Dos quesos etiquetados y empaquetados en perfecto estado.
- 2) La siguiente documentación:
 - Un sobre conteniendo tres etiquetas de la marca presentada al concurso.

Asimismo declara, que el lugar donde se encuentran las existencias de los quesos y etiquetas de la marca que presenta al concurso es el siguiente: _____

y el establecimiento donde se podrá adquirir el producto listo para su comercialización es el siguiente _____

Autoriza a la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural:

- A la inclusión de los datos contenidos en esta solicitud en ficheros automatizados y a su tratamiento de conformidad con lo previsto en la L.O. 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal y en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Medidas de Seguridad de los ficheros automatizados que contengan datos de carácter personal.
- A recabar la información necesaria para verificar el cumplimiento de los requisitos de participación.

Que conoce y acepta plenamente las bases de este concurso y que se compromete a presentar la documentación o las aclaraciones que se le requieran en relación con su participación en el mismo.

En _____ a _____ de _____ de 2010.

(firma y sello)

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL
C/PINTOR MATÍAS MORENO, Nº 4 • 45071 TOLEDO
Tlfno: 925 28 60 61 • Fax: 925 26 77 91 • e-mail: pverbo@jccm.es
FUNDACIÓN "CONSEJO REGULADOR DEL QUESO MANCHEGO"
AVDA. DEL VINO S/N-13300 VALDEPEÑAS (CIUDAD REAL)
http://pagina.jccm.es/agricul/gran_seleccion_2010/



Impreso en papel fabricado con pasta virgen de fuentes certificadas,
bajo criterios de gestión forestal sostenible



XXI EDICIÓN

GRAN SELECCIÓN

2010

CALIDAD DIFERENCIADA

