

Primera Edición de OVINUS: concurso internacional de quesos de leche de oveja

REGLAMENTO

CONSIDERANDO QUE

- *la modificación de la fecha límite para la inscripción en el concurso originó el aplazamiento de las actividades necesarias para asegurar el éxito de la iniciativa;*
- *este aplazamiento implica la modificación parcial de los artículos. 8, 9 y 11 de las Reglas de Competencia, como se indica a continuación.*

Disposiciones generales

Las siguientes disposiciones regulan la realización de la Primera Edición de OVINUS – concurso internacional de quesos de leche de oveja–, promovida por la Agencia Regional para el Desarrollo de la Agricultura Laore Cerdeña, en asociación con el Departamento Regional de Agricultura y Reforma Agropastoril de la Región de Cerdeña; la Cámara de Comercio, Industria, Agricultura y Artesanía de Nuoro; el Consorcio para la Protección del Queso Pecorino Romano DOP; el Consorcio para la Protección del Queso Pecorino Sardo DOP; el Consorcio para la Protección del Queso Fiore Sardo DOP, y OILOS-Organismo Interprofesional de la Leche de Oveja Sarda.

ART. 1

El Reglamento garantiza el desarrollo justo, imparcial y técnicamente correcto del Concurso y, con la firma de la solicitud de participación se aceptan las condiciones que contiene. La denominación y el logotipo de OVINUS son signos distintivos del Concurso y, por lo tanto, registrados y propiedad exclusiva de la Agencia Regional de Desarrollo Agrícola de Laore Cerdeña. A este efecto, no podrán ser utilizados por terceros sin autorización previa y bajo las condiciones recogidas en el ART. 12.

ART. 2

El objetivo del concurso es aumentar y promover la cultura y el conocimiento de las producciones de queso de oveja de calidad, resaltar sus peculiaridades cualitativas y organolépticas, generar oportunidades de encuentro entre operadores, estimular el crecimiento cualitativo y diversificar la producción, fomentar el conocimiento y el consumo de queso a nivel regional, nacional e internacional.

ART. 3

El comité responsable del concurso, en lo sucesivo denominado el Comité, está compuesto por un Presidente, designado por la Agencia Regional para el Desarrollo de la Agricultura Laore Cerdeña, un representante del Departamento Regional de Agricultura y Reforma Agropastoril de la Región de Cerdeña, un representante del Cámara de Comercio, Industria, Agricultura y Artesanía de Nuoro, un representante del Consorcio para la Protección del Queso Pecorino Romano DOP, un representante del Consorcio para la Protección del Queso Pecorino Sardo DOP, un representante del Consorcio para la Protección del Queso Fiore Sardo DOP y un representante de OILOS-Organismo Interprofesional de la Leche de Oveja Sarda.

El Comité tiene el cometido de realizar el seguimiento de las fases organizativas: recepción y evaluación de solicitudes de participación, recepción de muestras, composición de las comisiones de jurado y adjudicación de reconocimientos.

El Comité es el garante del cumplimiento del Reglamento y, en particular, de los fines indicados en el ART. 2 y las condiciones indicadas en los ART. 5, 6 y 7.

ART. 4

Los quesos admitidos a concurso deben proceder de empresas, en adelante denominadas participantes, productoras de quesos y/o dedicadas a la curación y/o afinado de conformidad con la normativa sobre productos alimenticios vigente en los países de origen.

Los participantes con domicilio social y establecimientos de producción/curado en la Unión Europea deben estar reconocidos de conformidad con el Reg. CE 853/2004 o registrados en el sector lácteo de conformidad con el Reg. CE 852/2004.

ART. 5

El concurso está reservado para quesos elaborados **exclusivamente** con leche de oveja.

El concurso está dirigido a dos clases de productos:

- **Quesos DOP**, reservada para quesos con Denominación de Origen Protegida, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- **Open Class**, reservada para quesos sin Denominación de Origen Protegida, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

En la clase "**Quesos DOP**" se identifican las siguientes 9 categorías de producto:

1. **Frescos**. Se trata de quesos listos para el consumo inmediatamente después de la elaboración y mientras sus características físicas, químicas y organolépticas iniciales permanezcan inalteradas.
2. **Curación breve** (inferior a 2 meses). Quesos que no están listos para el consumo inmediato tras la elaboración, debiendo mantenerse durante un período inferior a 2 meses bajo determinadas condiciones ambientales a fin de inducir cambios físicos, químicos y organolépticos en el producto.
3. **Curación media** (entre 2 y 4 meses). Quesos que no están listos para el consumo inmediato tras la elaboración, debiendo mantenerse durante un período comprendido entre 2 y 4 meses bajo determinadas condiciones ambientales a fin de inducir cambios físicos, químicos y organolépticos en el producto.
4. **Curación media-larga** (entre 4 y 6 meses). Quesos que no están listos para el consumo inmediato tras la elaboración, debiendo mantenerse durante un período comprendido entre 4 y 6 meses bajo determinadas condiciones ambientales a fin de inducir cambios físicos, químicos y organolépticos en el producto.
5. **Curación larga** (entre 6 meses y 12 meses). Quesos que no están listos para el consumo inmediato tras la elaboración, debiendo mantenerse durante un período comprendido entre 6 y 12 meses bajo determinadas condiciones ambientales a fin de inducir cambios físicos, químicos y organolépticos en el producto.
6. **Curación muy larga** (más de 1 año). Quesos que no están listos para el consumo inmediato tras la elaboración, debiendo mantenerse durante un período superior a 1 año bajo determinadas condiciones ambientales a fin de inducir cambios físicos, químicos y organolépticos en el producto.
7. **Quesos azules**. Se trata de quesos en cuyo curado es importante el desarrollo y crecimiento de mohos característicos en la masa en el interior del producto.
8. **De corteza enmohecida o de corteza lavada**. Se trata de quesos para los que es importante el desarrollo y crecimiento de una microflora fúngica o bacteriana característica en la superficie del producto.
9. **Aromatizados**. Se trata de quesos en cuya superficie se realiza la adición o cobertura de distintos elementos (p. ej., especias, hierbas, semillas, frutas, verduras en general, productos lácteos, productos ícticos o cárnicos, cenizas, etc.).

En la clase "**Open Class**" se identifican las siguientes 9 categorías de producto:

1. **Frescos.** Se trata de quesos listos para el consumo inmediatamente después de la elaboración y mientras sus características físicas, químicas y organolépticas iniciales permanezcan inalteradas.
2. **Curación breve** (inferior a 2 meses). Quesos que no están listos para el consumo inmediato tras la elaboración, debiendo mantenerse durante un período inferior a 2 meses bajo determinadas condiciones ambientales a fin de inducir cambios físicos, químicos y organolépticos en el producto.
3. **Curación media** (entre 2 y 4 meses). Quesos que no están listos para el consumo inmediato tras la elaboración, debiendo mantenerse durante un período comprendido entre 2 y 4 meses bajo determinadas condiciones ambientales a fin de inducir cambios físicos, químicos y organolépticos en el producto.
4. **Curación media-larga** (entre 4 y 6 meses). Quesos que no están listos para el consumo inmediato tras la elaboración, debiendo mantenerse durante un período comprendido entre 4 y 6 meses bajo determinadas condiciones ambientales a fin de inducir cambios físicos, químicos y organolépticos en el producto.
5. **Curación larga** (entre 6 meses y 12 meses). Quesos que no están listos para el consumo inmediato tras la elaboración, debiendo mantenerse durante un período comprendido entre 6 y 12 meses bajo determinadas condiciones ambientales a fin de inducir cambios físicos, químicos y organolépticos en el producto.
6. **Curación muy larga** (más de 1 año). Quesos que no están listos para el consumo inmediato tras la elaboración, debiendo mantenerse durante un período superior a 1 año bajo determinadas condiciones ambientales a fin de inducir cambios físicos, químicos y organolépticos en el producto.
7. **Quesos azules.** Se trata de quesos en cuyo curado es importante el desarrollo y crecimiento de mohos característicos en la masa en el interior del producto.
8. **De corteza enmohecida o de corteza lavada.** Se trata de quesos para los que es importante el desarrollo y crecimiento de una microflora fúngica o bacteriana característica en la superficie del producto.
9. **Aromatizados.** Se trata de quesos en cuya superficie se realiza la adición o cobertura de distintos elementos (p. ej., especias, hierbas, semillas, frutas, verduras en general, productos lácteos, productos ícticos o cárnicos, cenizas, etc.).

ART. 6

El Comité considerará activadas únicamente aquellas categorías en las que participen al menos 5 quesos.

En caso de que no se activara una categoría, el Comité se reserva el derecho de ubicar los quesos de dicha categoría en otra considerada adecuada, previa comunicación a los participantes interesados.

Las muestras de queso que el Comité considere no adecuadas para el consumo serán excluidas de la competencia, previa comunicación a los participantes interesados.

En caso de ausencia de indicaciones o de error evidente, el Comité se reserva el derecho de ubicar los productos en la categoría considerada adecuada, previa comunicación a las partes interesadas.

Las muestras de queso admitidas a concurso se someterán a un examen organoléptico por las comisiones de jurado, determinadas por el Comité y formadas por profesionales con experiencia en el ámbito de concursos lácteos internacionales y/o nacionales, maestros y catadores de quesos de la Organización Nacional de Catadores de Queso (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio, ONAF), profesionales y periodistas del sector enogastronómico, profesionales de las agencias agrícolas regionales sardas con experiencia en el ámbito de los concursos. El número de comisiones y jueces dependerá del número de muestras a evaluar. Quedan excluidas de las

comisiones de jurado aquellas personas vinculadas bajo cualquier título con los participantes definidos en el ART. 5.

ART. 7

De acuerdo con su juicio inapelable, el Comité asignará a cada queso para cada categoría una votación comprendida entre 50 y 100; como resultado de esta votación, designará los quesos como **EXCELENTES** (voto comprendido entre 95 y 100) **ÓPTIMOS** (voto comprendido entre 90 y 94), **BUENOS** (voto comprendido entre 85 y 89).

El Comité asignará el **Premio OVINUS** a un único queso en concurso tras la evaluación de una comisión de jurados entre los mejores quesos EXCELENTES de cada categoría.

El Comité se reserva el derecho de asignar menciones especiales a quesos que se han distinguido por su afinado y/o envasado.

Se dispone el uso de una única ficha de evaluación que tendrá en cuenta el aspecto externo e interno de la muestra, así como sus características olfativas, gustativas, aromáticas y estructurales. Las comisiones realizarán las respectivas tareas de forma independiente y el Comité se encargará de la conservación de las fichas de evaluación.

Previa solicitud por escrito al Comité por parte del participante, este podrá conocer en detalle la evaluación emitida por la comisión de jurado sobre las muestras de queso enviadas por la empresa.

ART. 8

El registro para la competencia debe ser realizado por el representante legal de la compañía, según ART. 4, o por su delegado, antes de la medianoche del **31 de diciembre de 2019**.

Para este fin se ha dispuesto únicamente un procedimiento de inscripción en línea a través del sitio web **www.ovinus.it**. Los concursantes deberán adjuntar:

- ficha de información de la empresa;
- ficha de información del queso (una para cada queso inscrito en el concurso);
- al menos dos fotografías del queso presentado a concurso (pieza entera y en porciones) sobre fondo neutro en formato .jpeg o .png, con un tamaño máximo de 3 Mb.

Cada participante puede competir con un máximo de 2 quesos en cada categoría.

ART. 9

El queso ingresado en la competencia debe enviarse, debidamente embalado y embalado, **entre el 27 de abril y el 2 de mayo de 2020** en Cerdeña al centro de recolección que se especificará en el sitio www.ovinus.it antes del 31 de marzo de 2020.

El embalaje deberá contener el texto: OVINUS - Concorso internazionale dei formaggi ovini.

Los gastos de envío del producto corren por cuenta del productor.

Los quesos entregados con retraso serán excluidos del Concurso y devueltos, previa solicitud expresa y en todo caso por cuenta del productor.

Los quesos en competencia se almacenarán en salas refrigeradas en espera de las operaciones de evaluación que comenzarán, simultáneamente para todas las categorías, el 6 de mayo de 2020 y finalizarán el 8 de mayo de 2020.

Para cada categoría en la que se compite, la muestra de queso deberá constar de al menos dos kilogramos de producto. Específicamente:

- Los quesos de tamaño inferior o igual a 5 kilogramos se deberán recibir en pieza entera. Los quesos recortados u obtenidos de la pieza original o que hayan sido objeto de perforaciones de muestreo serán excluidos del concurso;
- los quesos de más de 5 kilogramos se pueden entregar en porciones iguales a la mitad de la pieza original. La porción no deberá haber sido objeto de perforaciones de muestreo, bajo sanción de exclusión del concurso.

Las muestras de queso inscritas en las categorías de la clase Quesos DOP deberán indicar claramente en la pieza y/o en la porción y/o en la etiqueta los signos distintivos de la Denominación de Origen Protegida, bajo sanción de exclusión del concurso.

El Comité no es responsable de los productos recibidos dañados, mal conservados o no aptos en su conjunto para el concurso.

El participante deberá igualmente proporcionar una pieza completa para la organización de la exposición de los quesos en concurso. Dicha pieza, previa solicitud por escrito del participante y por cuenta suya, podrá ser devuelta.

En caso de deterioro natural de los quesos, el Comité puede solicitar el suministro de productos de sustitución.

Los productos destinados a la evaluación pasarán a ser propiedad del Comité.

ART. 10

Los participantes son responsables de las declaraciones firmadas. En caso de declaración en falso, está prevista la exclusión del concurso.

ART. 11

La ceremonia final de entrega de premios se llevará a cabo el **10 de mayo de 2020 en Nuoro**.

Los resultados de los premios se divulgarán en el sitio web www.ovinus.it, en redes sociales y a través de cualesquiera otras formas de comunicación consideradas de utilidad.

ART. 12

Uso de la marca OVINUS. Previa solicitud escrita por escrito al Comité y tras obtener el dictamen favorable de este, los productores participantes de los quesos juzgados EXCELENTES, ÓPTIMOS y BUENOS podrán utilizar gratuitamente la marca OVINUS-2020, en color dorado, plata y bronce respectivamente para las evaluaciones EXCELENTE, ÓPTIMO y BUENO. Por su parte, el productor del queso merecedor del **Premio OVINUS** podrá utilizar de forma gratuita la marca OVINUS-2020 en color langosta.

El uso de la marca, reservado a los productores indicados, podrá ser aplicado para la promoción en papel impreso, carteles, folletos, sitios web y otros medios, así como en la etiqueta, envasado y/o embalaje del producto.

ART. 13

El Comité se reserva la facultad de realizar eventuales cambios en el Reglamento del Concurso si ello se considerara indispensable para la adecuada consecución de los objetivos de la iniciativa, comprometiéndose a notificarlos a la mayor brevedad en el sitio web www.ovinus.it.

ART. 14

Foro competente. Para cualquier disputa que pueda surgir, será competente de manera exclusiva el Tribunal de Cagliari.