



Concorso internazionale de quesos **STUPORE ED EMOZIONE**

6ª edición - 2024

Preselección: sábado, 12 de octubre de 2024

Finales: domingo, 13 de octubre de 2024

Ceremonia de entrega de premios: domingo, 20 de octubre de 2024

**Concurso internacional de quesos reservado a quesos
y especialidades lácteas
(productos lácteos procesados/enriquecidos/transformados/
combinados/sazonados/adornados/condimentados), incluidos quesos
blandos, semiduros, duros, de cuajada estirada y de vetas azules,
elaborados con leche de vaca, leche de cabra, leche de oveja, leche de
búfala, leche mezclada y yogur**

El objetivo de los organizadores es resaltar las figuras profesionales en el sector lácteo, proporcionar un juicio cualitativo de los productos en el mercado y difundir información cultural.

Para la ejecución del concurso, se definen las siguientes reglas:

Artículo 1: Reglas generales

El concurso "Stupore ed Emozione 2024" está reservado para quesos en **las siguientes categorías:**



Premio **IL CASARO D'ORO**

A) EL MAESTRO QUESERO DORADO:

Quesos refinados, es decir, quesos maduros con maduración media y larga y quesos frescos de leche de vaca, leche de cabra, leche de oveja, leche de búfala y leche mezclada; yogur.

Ingredientes: leche entera, leche parcialmente o totalmente desnatada o nata, con la posible adición de cuajo y/o fermentos y sal de cocina, divididos en las siguientes subcategorías: Soft cheese

- Queso blando
- Queso semiduro
- Queso duro
- Queso de pasta filata (blando)
- Queso de pasta filata (semiduro y duro)
- Queso azul
- Yogur natural



Premio **OLTRE IL FORMAGGIO**

B) MÁS ALLÁ DEL QUESO:

Especialidades lácteas de leche de vaca, leche de cabra, leche de oveja, leche de búfala y leche mezclada; yogur **

(productos lácteos procesados/ enriquecidos/ transformados/ combinados/ sazonados/ adornados/ condimentados)

Ingredientes: leche entera, leche parcialmente o totalmente desnatada o nata, con **la adición de otros ingredientes** y posiblemente cuajo y/o fermentos y sal de cocina, divididos en las siguientes subcategorías:

- Queso blando
- Queso semiduro
- Queso duro
- Queso de pasta filata (blando)
- Queso de pasta filata (semiduro y duro)
- Queso azul
- Yogur**

**con la adición de otros ingredientes (azúcar, sabores, etc.)

Cualquier disputa con respecto a la aplicación de estas regulaciones será juzgada por el Comité Organizador del Concurso, cuyo juicio será inapelable.

La inscripción para el concurso es gratuita y debe realizarse en la página <https://www.onaf.it/concorsi/stuporemozione2024> o en el sitio web www.progettoforme.eu llenando los formularios en línea disponibles.

Solo se debe llenar un formulario para la empresa para el año 2024 para el concurso "Stupore ed Emozione" y tantos formularios como quesos se deseen inscribir.

Luego, los formularios deben imprimirse y colocarse en un sobre de plástico para adjuntarlos al envío de la muestra, incluyendo también el código que será asignado por el sistema informático automáticamente y comunicado por correo electrónico para confirmar la inscripción de cada queso.

El mismo código debe estar marcado en los quesos correspondientes y servirá para su rápida identificación por parte de los operadores, quienes les asignarán un nuevo código de identificación para anonimizar los quesos.

Las actividades de los miembros del jurado se realizarán de forma gratuita.

Artículo 2: Derecho a Participar

Para ser admitidos en el concurso, los quesos, especialidades lácteas y yogures deben:

- Cumplir con las normativas higiénicas y sanitarias vigentes en Italia;
- Seguir los procedimientos de registro y participación especificados a continuación;
- Garantizar un embalaje y transporte adecuados que permitan la conservación óptima de los productos, sin interrupción de la cadena de frío (2-8°C) e indicar en el embalaje que es para el concurso de quesos Stupore ed Emozione;
- Los quesos con Denominación de Origen Protegida deben ser registrados por miembros de los consorcios de protección;
- Enviar una cantidad adecuada de producto: al menos 3 kg de queso, 3 kg de especialidades lácteas y 5 tarros de yogur. Solo para productos de tamaño pequeño (por ejemplo, 50g) enviar 1 kg de producto.

Artículo 3: Número de muestras y categorías

Cada productor puede registrar un máximo de 7 muestras para la categoría "Maestro Quesero Dorado" y 7 para la categoría "Más Allá del Queso".

Las muestras de queso que participen en el concurso deben pertenecer a las siguientes categorías:

A- EL MAESTRO QUESERO DORADO:



Premio IL CASARO D'ORO

Quesos refinados, es decir, quesos maduros con maduración media y larga y quesos frescos de leche de vaca, leche de cabra, leche de oveja, leche de búfala y leche mezclada; yogur.

Ingredientes: leche entera, leche parcialmente o totalmente desnatada o nata, con la posible adición de cuajo y/o fermentos y sal de cocina - divididos en las siguientes subcategorías:

- Queso blando
- Queso semiduro
- Queso duro
- Cuajada estirada (blando)
- Cuajada estirada (semiduro y duro)
- Queso de vetas azules
- Yogur natural

B- MÁS ALLÁ DEL QUESO:



Premio OLTRE IL FORMAGGIO

Refinados: especialidades lácteas de leche de vaca, leche de cabra, leche de oveja, leche de búfala y leche mezclada; yogur **

(productos lácteos procesados/ enriquecidos/ transformados/ combinados/ sazonados/ adornados/ condimentados)

Ingredientes: leche entera, leche parcialmente o totalmente desnatada o nata, con **la adición de otros ingredientes** y posiblemente cuajo y/o fermentos y sal de cocina - divididos en las siguientes subcategorías:

- Queso blando
- Queso semiduro
- Queso duro
- Queso de pasta filata (blando)
- Queso de pasta filata (semiduro y duro)
- Queso azul
- Yogur**

**con la adición de otros ingredientes (azúcar, sabores, etc.)

Cada subcategoría, para ser constituida, debe incluir al menos 5 muestras de diferentes empresas.

El Comité Organizador evaluará el estado de conservación de las muestras: todas las muestras consideradas inadecuadas, a juicio incuestionable del comité organizador, serán automáticamente excluidas del concurso, sin posibilidad de apelación.

Los productos sin formulario de inscripción o sin código, o aquellos entregados tarde o con embalaje dañado, también serán excluidos. El Comité Organizador se reserva el derecho de crear subcategorías adicionales basadas en tipos numéricamente muy representados (por ejemplo, pertenecientes a la misma DOP, de la leche de la misma especie, etc.).

Artículo 4: Registro

Los formularios de inscripción deben ser recibidos antes de las 24:00 del viernes 1 de octubre.

Cada formulario debe incluir la indicación del método de entrega de los quesos.

La inscripción es posible a partir del 15 de julio de 2024.

Artículo 5: Envío de Muestras

Para el envío de muestras, se deben observar las siguientes instrucciones:

Las muestras deben ser entregadas a Frescoelle Srl, via Europa, 36 – Cologno al Serio (BG) - CP 24055 de 8 a.m. a 1 p.m. y de 2 p.m. a 7 p.m. desde el martes 1 de octubre hasta el jueves 10 de octubre.

Durante la feria internacional de lácteos B2Cheese, Bérgamo 25-26 de septiembre, se ofrecerá asistencia para el registro de productos y la entrega directa en el espacio de Onaf (excluyendo productos frescos).

Cualquier otro método solo podrá ser aceptado si se acuerda directamente y se autoriza previamente por el comité organizador.

Los envíos deben realizarse "sin costo".

- Las muestras cuyos formularios de inscripción no se reciban con anticipación o se entreguen después del plazo no serán aceptadas.
- Las inscripciones también se pueden realizar para productos elaborados después de la fecha de inscripción (por ejemplo, para productos frescos).

Cada muestra de producto individual en el concurso debe ir acompañada de una copia del formulario de inscripción ya enviado y del código asignado automáticamente por el sistema informático y aplicado al producto;

No debe haber ninguna otra etiqueta o identificador que permita identificar el origen en contacto con el queso, excepto para los quesos con DOP que puedan tener un logotipo del consorcio que no se pueda quitar, pero siempre sin el número de identificación de la lechería.

- Los participantes deben poner a disposición el queso, la especialidad láctea y el yogur de forma gratuita;
- Los participantes liberan a la organización de cualquier responsabilidad civil y penal causada por cualquier daño derivado de los quesos, especialidades lácteas y yogur.

Las muestras de queso, especialidades lácteas y yogur enviadas pasan a ser propiedad de la organización y pueden ser utilizadas para iniciativas promocionales y/o benéficas para apoyar el proyecto "El queso alimenta la investigación" a favor de la Fundación Onlus ARMR (Asistencia para la Investigación sobre Enfermedades Raras) y el Instituto de Investigaciones Farmacológicas Mario Negri.

Artículo 6: Jurado, Procedimiento de Evaluación Sensorial

El jurado estará compuesto por expertos en evaluación sensorial de quesos (miembros de la Organización Nacional de Catadores de Quesos - ONAF) que emitirán un juicio técnico.

Todas las muestras serán marcadas con un código alfanumérico y, por lo tanto, serán anonimizadas para los jueces durante el concurso. Cada queso y cada especialidad láctea serán juzgados por el mismo número de jueces utilizando un formulario en línea de manera individual y sin interferencias. Un líder del panel estará disponible para cualquier aclaración. Los quesos y las especialidades lácteas con el mismo tipo de leche en cada subcategoría serán evaluados en secuencia por el mismo panel de jueces. El jurado se dividirá en grupos según las subcategorías y determinará los 3 mejores quesos y el ganador de cada subcategoría, mientras que un super jurado, convocado el domingo 13 de octubre, evaluará luego el mejor queso y la mejor especialidad láctea para las dos categorías. Todos los jurados se comprometen a mantener la máxima confidencialidad sobre los resultados expresados por ellos durante el concurso.

Se utilizará la hoja de puntuación de Onaf en formato electrónico para la evaluación (puntuación máxima 100, puntuación mínima 40), y por separado se evaluará el parámetro de asombro y emoción (puntuación máxima 20 para excepcional, disminuyendo a 18 para excelente, 16 para bueno, 14 para regular, 12 para suficiente, 10 para insuficiente y 8 para pobre). Los ganadores del queso y la especialidad láctea serán aquellos que reciban la puntuación más alta de un total posible de 120 puntos.

Artículo 7: Certificado de Participación y Premios

Todos los participantes recibirán certificados de participación.

Se premiará el primer queso clasificado en la categoría "Maestro Quesero Dorado", italiano o extranjero, y la primera especialidad láctea en la categoría "Más Allá del Queso", italiana o extranjera, y los 3 primeros clasificados en cada subcategoría; los demás serán considerados iguales. La nominación de los 3 quesos finalistas y especialidades lácteas en cada subcategoría se publicará en los sitios web de Onaf y Forme el martes 15 de octubre.

Se otorgará un reconocimiento especial al queso producido en los territorios de las Ciudades Creativas de la Unesco que haya recibido la puntuación más alta.

Los participantes serán informados de manera privada sobre la puntuación recibida por sus quesos y especialidades lácteas y las puntuaciones máximas y mínimas encontradas en las diversas subcategorías.

La cerimonia di premiazione tendrá lugar el domingo 20 de octubre durante Forme en la Sala dei Giuristi en Piazza Vecchia, Bergamo Alta a las 4 p.m.

Los organizadores se comprometen a informar a la prensa y transmitir a los editores de periódicos los ganadores de las categorías y subcategorías del concurso y los motivos de los premios, así como los nombres de los queseros, afinadores y refinadores que se destacaron. Los ganadores podrán utilizar el logo "Asombro y Emoción" 2024 indicando el reconocimiento obtenido y la categoría o subcategoría.

Para todo lo no regulado, se aplicará la decisión inapelable del líder del panel del concurso y del comité organizador.

*Líder del panel del
concurso*

Grazia Maria Mercalli

migimerc@yahoo.it