



“PREMIO NACIONAL DE AREQUIPE Y MANJAR BLANCO CNLM 2011” BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO

BASES Y REGLAMENTO DEL 1er. CONCURSO NACIONAL DE AREQUIPES Y MANJAR BLANCO CNLM 2011

ARTICULO 1. ORGANIZADORES:

El presente concurso es organizado por el **CONSEJO NACIONAL DE LA CALIDAD DE LA LECHE Y PREVENCIÓN DE LA MASTITIS CNLM** para ser desarrollado exclusivamente en el marco de la VI Feria de GASTRONOMIA 2.011 en CORFERIAS BOGOTA entre los días 5 al 9 de octubre de 2.011.

El organizador se reserva el derecho a suspender temporal o definitivamente el desarrollo del concurso en caso que por cuestiones ajenas a su voluntad se suspenda la realización del evento de GASTRONOMIA 2.011. y/o por las siguientes razones:

- a. Se vea impedido de realizar los procedimientos de análisis y/ control por medio de los organismos propuestos o que a criterio del organizador los mecanismos de control propuestos no garantizan la obtención de resultados idóneos para la valoración de los productos presentados en el concurso.
- b. No se alcance un mínimo de por lo menos tres participantes.

ARTICULO 2. OBJETIVO DEL CONCURSO

El Concurso se realiza con el fin de promover el consumo del arequipe y el manjar blanco en Colombia y estimular a los productores a producir y comercializar estos productos de mayor valor agregado, valorizando su imagen y posición en el mercado a través de un mejoramiento de la calidad y la difusión de sus características sensoriales.

EL CONCURSO CARECE DE FINALIDAD ECONOMICA

ARTICULO 3. DIRECCIÓN TECNICA DEL CONCURSO

ELCNLM tendrá a su cargo la dirección técnica del concurso mediante un comité técnico integrado por profesionales idóneos y conocedores del tema quienes serán los responsables de asegurar la transparencia y profesionalidad del mismo desde el momento de la inscripción, realizando la verificación de la documentación, convocatoria y nivelación del jurado, participación de los comisarios, desarrollo y análisis de los resultados del juzgamiento, entrega de premios y toda actividad relacionada.

ARTICULO 4. PARTICIPACION Y ADMISION

4.1. Podrán participar en el concurso personas naturales y jurídicas propietarias de empresas elaboradoras de arequipes y /o manjar blanco que soliciten su inscripción para participar en el concurso por medio del formulario de inscripción disponible en la página web del CNLM www.redláctea.org que tendrá los siguientes requisitos:

- Nombre de la persona Natural o Jurídica participante
- Razón social, NIT o C de C



“PREMIO NACIONAL DE AREQUIPE Y MANJAR BLANCO CNLM 2011” BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO

- Nombre del representante Legal o la persona de contacto responsable de recibir todas las comunicaciones para el desarrollo del Concurso.
- Teléfono, FAX, e-mail de la empresa y del responsable.
- Domicilio comercial y del establecimiento para el control y entrega o retiro de muestras.

4.2. Es condición esencial para ser admitido en el concurso:

- a. Registro del establecimiento ante la entidad competente y registro sanitario del producto alimenticio vigentes para la fecha del concurso.
- b. Que los productos arequipe y/o manjar blanco correspondan a lotes destinados a la comercialización con una identificación clara del lote participante.
- c. Determinar con precisión la o las categorías de producto en las que la empresa decida participar en el concurso, de acuerdo a este reglamento.
- d. A cada lote de producto que participe se le debe realizar, según corresponda los siguientes análisis: **humedad, Recuento de Hongos y Levaduras y Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva/g.**

Los análisis podrán ser realizados en el laboratorio o los laboratorios designados por el Organizador. Los costos de los análisis correrán por cuenta de las personas o empresas participantes. En el informe del laboratorio debe figurar el número del lote del producto y/o una clara identificación del mismo. Los análisis e informes deben realizarse con suficiente anterioridad para contar con los resultados el día 28 de Septiembre de 2011 entregados al organizador en el sitio o dirección dispuesto para tal fin por el participante, pasada esa fecha se consideraran fuera de poder participar aquellos productos que no hubieran entregado el informe correspondiente.

- e. Pagar el correspondiente derecho de inscripción de participación por producto inscrito.

4.3. INSCRIPCIÓN Y PLAZOS

De acuerdo a lo establecido los participantes deberán enviar sus formularios de inscripción y efectuar el pago correspondiente hasta el día 16 de Septiembre de 2011 hasta las 5 p.m. plazo que se establece como fecha de cierre de inscripciones.

Cada concursante deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Enviar el formulario de inscripción completo uno por cada tipo de producto presentado al concurso.
- b. Enviar copia del Registro de funcionamiento ante la entidad competente y copia del registro sanitario de cada producto.
- c. Cancelar el pago correspondiente a cada producto inscrito (\$ 300.000 para un producto, \$250.000 para dos o más productos inscritos por cada uno).
- d. Enviar informe original con los resultados del laboratorio exigidos en el presente reglamento proveniente del o de los laboratorios escogidos por el CNLM como ente organizador.



“PREMIO NACIONAL DE AREQUIPE Y MANJAR BLANCO CNLM 2011” BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO

- e. Los documentos y los productos de la o las inscripciones correspondientes deberán ser remitidos personalmente, por correo certificado al CONSEJO NACIONAL DE CALIDAD DE LA LECHE Y PREVENCIÓN DE LA MASTITIS CNLM a la dirección siguiente Cra 7ª No.122-36 BOGOTÁ en el horario de 8a.m. a 5 p.m. hasta el 28 de Septiembre de 2.011.

Se detalla a continuación los ítems a entregar:

HASTA EL 16 de Septiembre de 2.011	Hasta el 28 de septiembre de 2.011
a. Formulario de Inscripción por producto	a. Copia registro de funcionamiento
B. Pago de la inscripción de cada producto	b. copia registro de producto
	c. Informe original del laboratorio
	d. Entrega de los productos

ARTICULO 5: CATEGORIAS DEL CONCURSO

Las categorías dispuestas para la inscripción de cada producto por parte del participante son:

	Tipo De Producto	Variedad	Tipo De Envase	Tamaño
1	Arequipe Leche De Vaca	De Mesa	Vidrio, Plástico, Cartón	Hasta Un Kilo
2	Arequipe Leche De Cabra	De Mesa	Vidrio, Plástico, Cartón	Hasta Un Kilo
3	Búfala			
4	Manjar Blanco	De Mesa	Madera, Plástico	Hasta Un Kilo
5	Innovaciones*	De Mesa	Vidrio, Cartón, Madera, Plástico	Hasta Un Kilo

*Puede ser proveniente de Leche de Cabra, Búfala o Vaca Con adición de Chocolate, frutas, u otros ingredientes Permitidos

5.1. El Organizador se reserva el derecho de eliminar, sustituir, modificar, dividir ampliar y /o reagrupar del concurso cualquiera de las categorías de productos en especial aquellas que no reúnan un mínimo de dos participantes en la categoría.

ARTICULO 6. CONDICIONES DE PARTICIPACION

6.1. Los areques y manjar blanco presentados a participar en el concurso deberán pertenecer a alguna de las categorías descritas en el artículo 5, pudiendo el participante presentar más de una variedad por cada una de las categorías.



“PREMIO NACIONAL DE AREQUIPE Y MANJAR BLANCO CNLM 2011” BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO

6.2. Los productos participantes inscritos deberán cumplir con las características de presentación descritas en el Reglamento Técnico para derivados lácteos Decreto 2310 de 1.983 o el vigente al momento de la inscripción.

6.3. En caso que los análisis practicados determinen la exclusión del producto o del participante esa decisión será comunicada por el Organizador únicamente al participante excluido sin publicar ni revelar a terceros las razones de la exclusión.

6.4. Cláusula de Confidencialidad: La documentación presentada por los participantes será mantenida por el Organizador (CNLM) con carácter estrictamente confidencial, extendiéndose esa confidencialidad a las autoridades, profesionales y empleados de cualquier jerarquía del organizador y los demás participantes, debiéndose adoptar las medidas necesarias para que todas las personas observen y asuman esta obligación de confidencialidad comprometida.

6.5. La exclusión del participante con motivo del incumplimiento de las condiciones impuestas en los incisos anteriores no dará derecho a solicitar devolución del costo de inscripción establecido.

ARTÍCULO 7: MUESTRAS DE PRODUCTOS:

Para participar en el concurso se deben enviar las siguientes muestras:

1. Una en su empaque original para ser expuesta durante y después del concurso en el lugar apropiado.
2. Una para realizar el análisis sensorial en el concurso.
3. Una para análisis de las pruebas de laboratorio físico-químico y Microbiológico
3. una que será conservada como contra muestra por el ente organizador
4. una que será conservada por el participante como contra muestra

Las muestras se obtienen así:

El participante tomara aleatoriamente de un lote no menor de 30 unidades que se encuentre listo y en condiciones para la venta en el lugar de distribución que especifique el participante.

NOTA: El ORGANIZADOR o su delegado podrá estar presente en el momento de la escogencia de las muestras y puede verificar el envío al laboratorio designado el lote que va a hacer analizar para efectos de guardar las contra muestras mencionadas en el presente artículo. Si corresponde realizar el análisis de las contra muestras el participante deberá ser notificado para tal fin con 15 días de anticipación a la fecha del concurso los gastos que ello implique serán por cuenta del participante Los resultados del análisis de las contra muestras será entregado 7 días antes del concurso y de esa manera se evaluará la permanencia o no del producto en el concurso.

Según el peso la cantidad de envases necesarios será:

Peso neto del envase comercial	< 250 g	250g-599g	600g-1000g
Cantidad de envases	18	10	6



“PREMIO NACIONAL DE AREQUIPE Y MANJAR BLANCO CNLM 2011” BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO

El Organizador mediante su comité técnico será el responsable de establecer sobre las muestras obtenidas un mecanismo o sistema para mantener el anonimato del productor participante a efectos de lograr la objetividad de la evaluación entre los jurados. Elaborar una numeración de cada muestra que permitirá con esa codificación identificar posteriormente el resultado de la preclasificación y la clasificación final. Esta codificación se mantendrá confidencialmente en sobre cerrado para su posterior utilización.

El Organizador o su delegado será el responsable de mantener en óptimas condiciones las muestras hasta el día del concurso.

El organizador no se hace responsable de cualquier daño o deterioro de las muestras por causas de terceros en el caso del transporte enviado por el participante y levantará un acta de las condiciones de recibo de las muestras para tener una custodia adecuada de las mismas.

ARTÍCULO OCTAVO: PROCESO DE SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS:

1. La misma se llevara a cabo el día 6 De Octubre de 2.011 en el marco del evento de la VI GASTRONOMIA 2.011 en Corferias Bogotá.
2. La evaluación será realizada por los jurados quienes actuaran individualmente para el análisis sensorial de los productos.
3. Los criterios de evaluación serán los siguientes:

Por sabor y Aroma: 30 puntos

Por textura: 40 puntos

Por apariencia: 30 puntos

Según la cantidad de puntos obtenidos por cada producto se clasificaran así:

Calidad Extra: aquellos por encima de 95 puntos

Calidad Primera: aquellos que hayan obtenido entre 90 y 94,99 puntos

Calidad Segunda: aquellos que hayan obtenido entre 85 y 89,99 puntos

Sin clasificación de calidad aquellos que hayan obtenido menos de 85 puntos.

El jurado cuenta con la facultad para descartar de la evaluación cualquier producto participante que no logre reunir las condiciones mínimas aceptables en uno o más aspectos sometidos a evaluación.

Cada jurado evaluará individual y secretamente el número de productos de acuerdo a la escogencia hecha por parte del Comisario o comisarios del concurso, el producto obtendrá un puntaje resultante del promedio de la suma de los resultados de todos los jurados que hayan evaluado el producto, este promedio será corregido eliminando los datos extremos mediante un software operado por el o los comisarios internacionales para lograr el resultado final.

- a. Por cada categoría del concurso se entregara el premio de **Medalla de oro** y certificado al producto que haya obtenido el mayor puntaje para la calidad extra (>95 puntos)
- b. Para el producto que haya obtenido el segundo puntaje de acuerdo a los requisitos para la calidad primera o extra se le otorgara **Medalla de Plata** y certificado



“PREMIO NACIONAL DE AREQUIPE Y MANJAR BLANCO CNLM 2011” BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO

- c. Para el producto que haya obtenido el tercer puntaje y que haya cumplido los requisitos de puntuación para calidad extra, primera o segunda se le entregara **medalla de Bronce** y certificado

En todos los casos si existiera un empate en el proceso de selección el mismo será resuelto por el voto del comisario o en caso de dos comisarios por el voto unánime de los mismos.

Una vez finalizado el análisis sensorial y contabilizado las puntuaciones el comisario Designado abrirá el sobre con la codificación para identificar a los ganadores.

8.4. Posteriormente a la declaración de los ganadores El Organizador entregara el resultado de los jurados para proclamar el:

- a. EL AREQUIPE DEL AÑO (leche de Vaca) CNLM 2.011 (Trofeo y Certificado)
- b. EL AREQUIPE DEL AÑO (Leche de otras especies) CNLM 2.011 (Trofeo y Certificado)
- c. EL MANJAR BLANCO DEL AÑO (Leche de vaca) CNLM 2.011(Trofeo y Certificado)

El puntaje mínimo para declararse estos premios debe ser superior a 90 puntos como calidad primera.

En caso de no cumplirse este requisito el premio se declarará desierto, En caso de empate el o los comisarios mediante voto definirán el empate.

Los galardonados podrán hacer mención de sus premios en sus acciones de promoción y publicidad pero siempre haciendo referencia a la categoría de producto pudiendo utilizar el logo del premio y dándole el crédito al Organizador del Concurso sin que ello implique costo alguno para el participante.

Los premios serán entregados al finalizar el evento en ceremonia especial y se les entregaran a los representantes de los participantes de acuerdo a la inscripción. En caso de no ser reclamado el premio, el Organizador lo conservara por 60 días tiempo luego del cual si no lo han retirado perderá su derecho a retirarlo.

ARTICULO NOVENO: EL JURADO

9.1. Composición y Designación:

Para el juzgamiento de los productos el ORGANIZADOR conformará un jurado que estará compuesto por lo menos por 3 jurados por categoría, supervisados por el comisario general designado por el Organizador. Los miembros del jurado serán elegidos por el organizador de personas con entrenamiento en análisis sensorial pudiendo cada empresa participante aportar un jurado, sin que este jurado evaluara sus propios productos.

9.2. Funciones del Jurado:

El comisario General designado realizara con los jurados una sesión de unificación de criterios de evaluación sensorial y se asignaran los puntajes de acuerdo a lo establecido en este reglamento.

Queda absolutamente prohibido a los miembros del jurado deliberar o influir en la decisión de otro de los miembros del jurado así como simplemente adherir su evaluación al resultado de otro miembro.

La máxima y única autoridad sobre la aplicación de este reglamento de bases y condiciones del Concurso es el Organizador.

Todo fallo o resolución emitido por el jurado de carácter conflictivo o que dé lugar a dudas será resuelto por el comisario General del Concurso. Quien ejercerá dichas funciones mientras se encuentra en el país y desde su partida el cargo será ocupado por el sustituto que el Organizador designe para tal efecto.



“PREMIO NACIONAL DE AREQUIPE Y MANJAR BLANCO CNLM 2011” BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO

Todo reclamo deberá presentarse por escrito y firmado por el representante designado en la hoja de inscripción y será contestado por el organizador o el comisario general según el asunto cuyas resoluciones serán inapelables y definitivas.

Anexo A

Análisis Físico-químico del Arequipe

Materia grasa Láctea % m/m mínimo	7.0
Sólidos grasos no lácteos % m/m mínimo	17.0
Humedad % m/m máximo	30.0
Cenizas % m/m máximo	2.0
Azúcares %	44.0
Almidones	Negativo

Análisis Microbiológico del Arequipe

	n	m	M	C
Recuento Mesofilos/g	3	500	2000	1
NMP COLIFORME Totales/g	3	11	40	1
NPM COLIFORME fecales/g	3	< 3	--	0
Hongos y Levaduras / g	3	10	100	1
Estafilococos coagulasa Positivo / g	3	100	200	1



“PREMIO NACIONAL DE AREQUIPE Y MANJAR BLANCO CNLM 2011” BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO

Anexo B

Análisis Físico-químico Manjar Blanco

Materia grasa Láctea % m/m mínimo	6.5
Sólidos Grasos no lácteos % m/m mínimo	16.0
Humedad % m/m máximo	35.0
Cenizas % m/m máximo	2.0
Almidones máximo	4.0

Análisis Microbiológico de Manjar Blanco

	n	m	M	C
Recuento Mesofilos/g	3	500	2000	1
NMP COLIFORME Totales/g	3	20	93	1
NPM COLIFORME fecales/g	3	< 3	--	0
Hongos y Levaduras / g	3	10	100	1
Estafilococos coagulasa Positivo / g	3	100	200	1