BASES XXX CONCURSO REGIONAL DE QUESO MANCHEGO

1. El Concurso se celebrará en la ciudad de Albacete, coincidiendo con la feria agrícola y ganadera EXPOVICAMAN - 40 ANIVERSARIO, en su Recinto Ferial.

2. Podrá participar en el concurso cualquier elaborador de Queso Manchego que cuente con marca registrada con el correspondiente Registro Sanitario, en la misma categoría, exclusivamente, en que se encuentre inscrito en la **Denominación de Origen Queso Manchego (Artesanal o Industrial).**

3. El concurso se convoca para Queso Manchego en dos modalidades:

   a) **Elaboración industrial (semicurado y curado).**
   b) **Elaboración artesanal (semicurado y curado).**

   - Se consideran quesos semicurados los elaborados desde el 12 de noviembre de 2023, incluido.
   - Se consideran quesos curados los elaborados con fecha anterior a la citada anteriormente.

4. Se entregarán un primero y un segundo premio para cada una de las modalidades y curaciones del concurso.

5. Las empresas interesadas en presentar sus quesos al concurso deberán enviar la **FICHA DE INSCRIPCIÓN**, debidamente cumplimentada y acompañada de comprobante de la transferencia bancaria o ingreso en cuenta al correo electrónico: **belen@ifab.org** o **ana@ifab.org** antes del 23 de Abril (incluido). Los datos de la ficha de inscripción tienen que coincidir en su totalidad con la muestra presentada. En caso de no ser así, la muestra será descalificada.

6. La cuota de inscripción será de 25€ + IVA (10%), por cada muestra presentada, si participan en las dos curaciones el coste por la inscripción será de 43€ + IVA (10%).

7. Los quesos se recibirán la siguiente dirección:

   · **RECINTO FERIAL DE ALBACETE, entrada por la Avda. de los Toreros, Nº de puerta del recinto R8**
   · **Oficinas de IFAB, Edificio de la Capilla de la Feria.**
   · **02005 ALBACETE**
   · **Horario de 9:00 a 14:00 h y de 17:00 a 19:00 h, durante los días 6 y 7 de Mayo de 2024.**

   Los quesos que no hayan llegado durante estos días no serán admitidos a concurso.

8. Se enviará una pieza de queso por muestra inscrita, con la placa de caseína perfectamente legible. El jurado rechazará toda muestra que no cumpla este requisito.

9. El almacén de la empresa deberá disponer, por cada tipo de queso presentado, de un almacenamiento mínimo de 25 piezas.

10. Las solicitudes de participación deberán estar en poder de la organización de EXPOVICAMAN antes del día 23 de Abril (incluido).

11. El Jurado de cata estará compuesto por integrantes del Panel Oficial de Catadores de la Denominación de Origen Queso Manchego y otros expertos en la cata de quesos.

12. El Jurado se reunirá para calificar los quesos el día elegido para el Concurso, dentro de la feria EXPOVICAMAN 2024.

13. El fallo del jurado será inapelable y se hará público tras haber terminado sus deliberaciones. Los premios y diplomas serán entregados el día 12 de Mayo, coincidiendo con la entrega de premios de los diferentes concursos celebrados durante la feria.

14. Desde la Institución Ferial de Albacete, organizadora de EXPOVICAMAN 2024, se dará la máxima publicidad a la convocatoria, desarrollo y al resultado del concurso.