



BASES DEL CONCURSO JOSE MARI USTARROZ DE QUESOS ELABORADOS CON LECHE CRUDA DE OVEJA LATXA DE NAVARRA

Inscripción

1. Podrán presentarse a este concurso quesos de leche cruda de ovejas de raza latxa y/o roncalesa que pasten dentro de la comunidad de Navarra.
2. Los quesos presentados a concurso deberán estar elaborados a una temperatura menor de 38°C dentro de la temporada del 01-10-2024 al 20-06-2025 con una curación mínima de 60 días. No está permitido incorporar leche de otra explotación. Así, se podrá exigir la certificación de la Denominación de Origen Idiazabal, de la asociación Artzai Gazta o del CEPAEN.
3. Para tomar parte en este concurso es necesario efectuar la inscripción con 5 días de antelación.
4. La entrega del queso presentado a concurso la efectuará personalmente el productor o productora que desee participar desde las 8:30 hasta las 9:30 de la mañana del día 31 de agosto en la sociedad. Si a alguna quesería no le es posible entregar en la sociedad, se permitirá entregar antes en las oficinas de DOP Idiazabal o Artzai Gazta (ponerse en contacto con ellos).
5. Los quesos presentados deberán tener un peso comprendido entre 1 y 2 kg. y deberán contar con el correspondiente registro sanitario y placa de caseína.
6. Realizada la inscripción, se procederá al abono del valor del queso a razón de 18 €/kg. A partir de ese momento el queso será propiedad de la sociedad Aralar Mendi.

Concurso

La cata de los quesos por el jurado dará comienzo a las 10:30 de la mañana del mismo día en la plaza de Uharte Arakil, estimándose su finalización para la 13:00 del mediodía, procediéndose a continuación al reparto de premios.

Premios

- Los 10 primeros quesos clasificados participarán en la final de Euskal Herria.
- Los premios serán los siguientes:
 1. 500 €, trofeo, kaiku donado por la Denominación Origen Idiazabal y txapela.
 2. 150 € y trofeo.
 3. 125€ y trofeo.
 4. 100 € y trofeo.
 5. 75 € y trofeo.
 6. 50 € y trofeo.

