



**Bases y Reglamento de la  
COPA SANTAFECINA DE QUESOS  
COPA ARGENTINA DEL DULCE DE LECHE  
COPA MUNDIAL DE DULCE DE LECHE  
--- TODOLACTEA 2025----**

**1. ORGANIZADORES Y DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO**

El presente concurso es organizado por Grupo TodoAgro SAS y se encuentra bajo la dirección técnica del INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL.

Los organizadores se reservan el derecho de suspender temporal o definitivamente el desarrollo del concurso en caso de que por cuestiones ajenas a su voluntad se suspenda temporal o definitivamente la realización de los festejos.

El INTI tendrá a su cargo la Dirección Técnica de la denominada **COPA SANTAFECINA DE QUESOS, COPA ARGENTINA DEL DULCE DE LECHE, y COPA MUNDIAL DE DULCE DE LECHE** dentro de la expo TODOLACTEA, que se realizará los días 13, 14 y 15 de mayo de 2025 en el predio CICAIE Amado Aufranc 998, Esperanza, Santa Fe siendo los responsables máximos de asegurar la transparencia y profesionalidad de éste, desde el momento de la inscripción, realizando la verificación de los requisitos de participación y nivelación del jurado, participación como comisarios, desarrollo y análisis de resultados de la jura, entrega de premios y toda actividad relacionada al mismo.

**2. CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD**

La documentación presentada por la empresa será mantenida por los Organizadores con carácter estrictamente confidencial, extendiéndose esa confidencialidad a las autoridades, y profesionales actuantes.

### 3. OBJETIVOS

- Valorizar, promocionar y mejorar la calidad de los quesos y dulces de leche de la región, el país, y del mundo.
- Mejorar la imagen y posicionamiento de los productos en el mercado, a través de la mejora de la calidad, y de la difusión de sus características sensoriales.
- Asegurar el desarrollo del certamen con transparencia, garantizando la confidencialidad de datos y resultados.
- Fomentar la innovación.
- Aportar conocimiento y feedback sobre los productos de manera de impulsar la mejora de la calidad.

### 4. PARTICIPACIÓN Y ADMISIÓN

4.1. Podrán participar en el concurso personas físicas y/o jurídicas titulares de establecimientos elaboradores de quesos y dulces de leche que abonen una única inscripción de: \$ 75.000 (setenta y cinco mil pesos argentinos) o su equivalente a 70 USD o 65 €, y que realicen su inscripción a los efectos de participar en el concurso por medio del formulario on line, mediante el siguiente link: (posteriormente, desde la organización nos comunicaremos para tramitar el arancel de inscripción al concurso)

**Link:** [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSepknllfrqEb\\_yQS1wKtUrXM6RV-iLlGh5wzIUtJg7r0lLyLA/viewform?usp=sharing](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSepknllfrqEb_yQS1wKtUrXM6RV-iLlGh5wzIUtJg7r0lLyLA/viewform?usp=sharing)

4.2. Condición de participación y admisión de cada concurso:

#### 4.2.1 Copa santafecina de quesos:

Proveniente de pymes que estén radicadas en la provincia de Santa Fe (Argentina) y se encuentren habilitadas por la autoridad competente, para lo cual deberán poseer RNE, RPE ó RME, y RNPA, RPPA o RMPA vigentes a la fecha del concurso. A excepción de la categoría de quesos azules que podrán provenir de grandes empresas siempre que tengan su planta radicada en la provincia de Santa Fe.

#### 4.2.2 Copa argentina de dulce de leche:

Proveniente de empresas estén radicadas en Argentina y se encuentren habilitadas por la autoridad competente, para lo cual deberán poseer RNE, RPE ó RME, y RNPA, RPPA o RMPA vigentes a la fecha del concurso.

#### 4.2.3 Copa mundial de dulce de leche:

Proveniente de empresas que cuenten con certificado de habilitación de la planta productora y del producto, sumado a una declaración jurada de los ingredientes utilizados en el proceso de elaboración del dulce de leche.

Para el caso de las empresas radicadas en Argentina que deseen participar de la copa mundial, deberán dejar expresa esta decisión en el formulario de inscripción. Y encontrarse dentro de los 5 mayores puntajes obtenidos en la copa argentina de dulce de leche.

4.3 Para todos los casos, los lotes inscriptos deben estar destinados a la comercialización, debiendo cumplir con las características de presentación descriptas en el Código Alimentario Argentino (CAA) para su tipo si las tuviera, o de las entidades reglamentarias de cada país de origen. Solo podrán participar **productos enteros** a excepción de lo estipulado en el 4.6 de quesos entre 10 a 50 kg, con una clara identificación del lote o una inequívoca identificación de este y dulces de leche con la cantidad de potes indicada.

4.4 Determinar con precisión la o las categorías de producto en las que participará en el concurso (descriptas en el artículo 5), pudiendo la empresa presentar más de una variedad de productos por cada una de las categorías del concurso.

Las muestras deberán ser enviadas, hasta el viernes 09/05/2025 a las 16 hs, a **las instalaciones de INTI Lácteos Rafaela Ruta 34 km 227,6 Rafaela (2300).**

Pasada esta fecha (09/05/2025) se considerarán fuera de concurso aquellos productos que no hubieren sido recepcionados, aun encontrándose inscriptos.

Podrá enviarse también muestras para exhibición con las etiquetas originales correspondientes.

#### 4.5 Inscripción y Plazos

Los participantes deberán inscribir el/los productos en cada categoría de manera on-line **hasta el día 02 de Mayo a las 20 hs. del 2025**, plazo que se establece como fecha de cierre de inscripción.

#### 4.6. Enviar la siguiente cantidad de producto según su peso (por producto participante):

Cantidad de muestras para concursar	<500 g	501 -1000g	1 a 10kg	10-50 kg
<b>QUESOS</b> Cantidad total de hormas (enteras) necesarias para el concurso*	3	2	1	½ horma
<b>DULCE DE LECHE</b> Cantidad total de potes necesarios para el concurso*	6	5	-	-

**Por consultas dirigirse a:**

**Elida Thiery**

E-Mail: [todolacteaconcursos@gmail.com](mailto:todolacteaconcursos@gmail.com)

Tel: 3534 72-8800

**Ivana Nieto INTI**

E-Mail: [inieto@inti.gob.ar](mailto:inieto@inti.gob.ar)

Tel: (03492) 440607

**José Iachetta Grupo TODO AGRO**

E- Mail: [concursoquesosantafe@todolactea.com.ar](mailto:concursoquesosantafe@todolactea.com.ar)

Tel: 0353 – 4536239

**Relacionadas a facturación y pago de arancel: Germán Rossi Grupo TODO AGRO**

E- Mail: [grupotodoagrosas@gmail.com](mailto:grupotodoagrosas@gmail.com)

Tel: 0353 – 4536239

## 5. CATEGORIAS

### COPA ARGENTINA DE QUESOS. COPA ARGENTINA DE DULCE LECHE y COPA MUNDIAL DE DULCE DE LECHE

Cat.	Productos	variedades
1	Quesos Blandos	Cre moso, Por salud.
2	Quesos semiduros sin ojos	Edam, Gouda, Fynbo, Danbo, Raclette, Morbier
3	Quesos semiduros con ojos	Gruyere, Gruyerito, Emmental, Criollo Santafecino, Fontina, Colonia, Pategras, Holanda.
4	Quesos duros	Reggianito, Sardo, Reggiano, Romano, Goya, Provolone, Sbrinz, Parmesano,
5	Quesos azules	Azul, Gorgonzola.
6	Quesos de Innovación	Indicando en el formulario las características innovativas del producto (proceso, packaging, uso de nuevas tecnologías, etc.)
7	Dulce de leche familiar	
8	Dulce de Leche repostero	
9	Dulce de leche mundial	Familiar, de mesa, tradicional

5.1 Los integrantes de la dirección técnica del concurso se reservan 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 2 participantes.

## 6. EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS PRODUCTOS

6.1 La evaluación sensorial será realizada por los Jurados quienes actuarán por consenso que será remitido vía remota para su análisis de resultados.

6.2 El procedimiento de evaluación, se hará acorde a la metodología implementada por los integrantes de la dirección técnica del concurso, el cual incluye las planillas de jura a utilizar.

Los productos serán clasificados, de acuerdo con el Código Alimentario Argentino:

**Calidad Extra:** aquellos que hayan sumado un **mínimo de 93 puntos**.

**Calidad Primera:** aquellos que hayan sumado **entre 89 y 92,9 puntos**.

**Calidad Segunda:** aquellos que hayan sumado **entre 85 y 88,9 puntos**.

**Sin calificación de calidad:** aquellos que hayan sumado **menos de 84,9 puntos**.

6.3 El Jurado contará con facultades para descartar de la evaluación cualquier producto participante que no logre reunir las condiciones mínimas aceptables en uno o más aspectos sometidos a evaluación.

6.4 El resultado de la evaluación estará dado por el mayor puntaje obtenido por cada producto, alcanzándose el resultado definitivo y asignando los premios acordados para este concurso según el siguiente criterio:

## 7. PREMIOS

7.1 Una vez finalizado el análisis sensorial, los integrantes de la dirección técnica del concurso contabilizarán las puntuaciones y se procederá a la identificación de los productos premiados.

7.2 A los productos que habiendo cumplido con los requisitos de puntuación para la Calidad Extra o Primera establecidos en el apartado 6.2, hayan obtenido los mayores puntajes dentro de cada categoría se les asignará los siguientes premios:

Puesto dentro de la categoría	Premio	Requisito calidad
1ero	Medalla de Oro	Calidad extra
2do	Medalla de plata	Calidad extra o primera
3ero	Medalla de bronce	Calidad extra o primera

En el caso de que uno o más productos presenten puntajes iguales, el comisario será el encargado de definir los puestos.

7.3. Al queso y dulce de leche de calidad extra que resulten con los mayores puntajes del certamen serán premiados con el premio de **“COPA SANTAFECINA DE QUESOS 2025”** y **“COPA ARGENTINA DEL DULCE DE LECHE 2025”** Y **“COPA MUNDIAL DE DULCE DE LECHE 2025”**

En todos los casos, si existiera un empate en el proceso de evaluación, el mismo será resuelto por los integrantes de la dirección técnica del concurso, para lo cual se reserva el derecho de utilizar otra planilla u otra metodología de jura.

7.4 Los galardonados podrán hacer mención del premio en sus acciones de promoción y publicidad, pero siempre haciendo referencia a la categoría, a la variedad de producto y en el marco de la **COPA SANTAFECINA DE QUESOS- TODOLACTEA 2025, y COPA ARGENTINA DEL DULCE DE LECHE - TODOLACTEA 2025 Y COPA MUNDIAL DEL DULCE DE LECHE - TODOLACTEA 2025**

7.5 Los premios serán entregados por los organizadores y la Dirección Técnica del concurso, el día 15 de Mayo del 2025 a quienes resulten ser representantes de los participantes designados en la ficha de inscripción.

Para el caso de ausencia de representante legitimado, el premio será conservado por el Organizador por el plazo de 60 días luego de lo cual si no fuere retirado por el participante perderá el derecho a reclamo.



## CONDICIONES GENERALES

*El COPA SANTAFECINA DE QUESOS, COPA ARGENTINA DE DULCE DE LECHE Y COPA MUNDIAL DE DULCE DE LECHE el marco de la Expo TodoLáctea es organizado por GRUPO TODOAGRO SAS, con la dirección técnica del INTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL, en adelante los Organizadores, quienes son los únicos responsables de la mecánica y control, conforme lo estipulado en el presente Reglamento.*

*El mismo y solo hecho de participar implica la plena aceptación de las presentes bases y de toda aclaración y/o modificación que pudiera hacer en su desarrollo.*

*Los Organizadores podrán, cuando se presenten situaciones no imputables a los Organizadores y no previstas en el Reglamento, modificar total o parcialmente, cualquiera de los puntos enunciados en este Reglamento, dando la debida comunicación y publicación a todos los participantes inscriptos en el concurso.*

*Los Organizadores no serán responsables por los daños y perjuicios que pudieran sufrir los ganadores o terceros con motivo y/u ocasión de la participación en el concurso y/o el uso de los premios declinando toda responsabilidad contractual y/o extracontractual frente a los ganadores y/o acompañantes y/o sucesores lo que es aceptado incondicionalmente por cada uno de los participantes. Ninguno de los premios incluye ninguna otra prestación o servicio no enunciado en este Reglamento.*



## ANEXO I

### 1. EL JURADO

#### 1.1. Composición y designación.

Para el análisis sensorial de los productos, los integrantes de la dirección técnica del concurso conformarán un Jurado que estará compuesto por al menos **5** jueces por producto.

Los miembros titulares del Jurado serán elegidos por los integrantes de la dirección técnica del concurso, entre personas con competencias en análisis sensorial de los quesos. Previamente al concurso se llevará a cabo un taller de nivelación para los jurados con el objetivo de armonizar criterios de evaluación.

Aquellos jurados que provengan de empresas participantes no podrán participar de la jura en aquellas categorías en las que participe los productos de su empresa.

Los Organizadores del concurso junto con los integrantes de la dirección técnica del concurso podrán establecer un cuerpo de Jurados suplentes que sustituyan a los designados como titulares, si estos resignaran de la designación o por cualquier otra razón se vieran impedidos de participar y/o ejercer las funciones de su cargo.

#### 1.2. Funcionamiento del Jurado.

La evaluación y puntuación del Jurado es POR CONSENSO, donde se expondrán los puntajes, razones de este y se acordará un puntaje entre todos sus miembros para generar un documento único.

Las máximas y únicas autoridades sobre la aplicación de este reglamento del Concurso son los Organizadores y los integrantes de la dirección técnica.

Todo reclamo deberá presentarse por escrito y firmado por el representante designado en la ficha de inscripción y será resuelto por los Organizadores y los integrantes de la dirección técnica del concurso, cuyas resoluciones serán inapelables y definitivas.

### **ACEPTACIÓN DE BASES Y REGLAMENTO**

*DICHA ACEPTACIÓN DE BASES SERA DE MANIFESTACIÓN EXPRESA EN LA PAGINA DE INSCRIPCIÓN DE LA EMPRESA Y LOS PRODUCTOS, DONDE SE DECLARARÁN LA ACEPTACIÓN DE DICHAS BASES Y CONDICIONES COMO CONDICIÓN PARA INSCRIPCIÓN DE PRODUCTOS.*