ARDI LATXAREN EDO KARRANTZAKOAREN ESNE GORDINEZ ARTZAINEK EGINDAKO GAZTEN LIII. LEHIAKETAREN OINARRIAK - ORDIZIA 2026

1.ART. LEHIAKETA

Ordiziako Udal Agurgarriak, Idiazabal Gaztaren Kofradiaren laguntzaz antolatu ohi duen lehiaketa hau artzainek eskuz egindako LATXA EDO KARRANTZAR ARDI GAZTARENTZAT dago zabalik bakar-bakarrik. Lehiaketa hau Ordizia herriko Beti-Alai pilotalekuan izango da **2026eko irailaren 09an, asteazkena, goizeko 10:00etik aurrera**.

2. ART. ARTZAINAK

Lehiaketan parte hartuko duten artzainek, nahitaez, honako BALDINTZA hauek bete beharko dituzte:

2.1 Euskal Herrian bizitzea eta artaldea ere bertan edukitzea.

2.2 Soilik LATXA edo KARRANTZAR ardiez osatutako artaldea izatea eta gutxienez jezteko moduan dauden 100 buruko artaldea duen artzaina izatea (bakarka edo beste artzain batzuekin batera).

2.3 Gazta egiteko Kooperatiba edo Elkarteren bateko kide diren artzainek eta beraz gazta egiteko esnea UPEL berean biltzen dutenek, gazta bakarra aurkez dezakete Kooperatiba edo elkartearen izenean.

2.4 Parte hartuko duten artzainek gazta egiteko OSASUN ERREGISTROAN titular

BASES DEL LIII CONCURSO DE QUESOS ELABORADOS POR PASTORES CON LECHE CRUDA DE OVEJA LATXA O CARRANZANA - ORDIZIA 2026

ART.1 CONCURSO

Este concurso, organizado por el Ilustre Ayuntamiento y la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia, se anuncia únicamente para quesos elaborados por pastores con LECHE CRUDA DE OVEJA LATXA O CARRANZANA y se celebrará en el frontón Beti Alai de Ordizia el ***miércoles día 09 de septiembre de 2026 a partir de las 10:00 de la mañana.***

ART.2 PASTORAS/ES

Las pastoras y los pastores que deseen tomar parte en el mismo deberán cumplir necesariamente con los siguientes REQUISITOS:

2.1 Residir y tener la Explotación del rebaño en Euskal Herria.

2.2 Ser propietaria/o (individualmente o asociada/o con otras/os pastoras/es) de un rebaño únicamente de ovejas LATXA o CARRANZANA, de al menos cien ovejas en ordeño.

2.3 Las pastoras y los pastores que se presenten formando parte de una Cooperativa o Asociación para la producción de queso y que, por tanto, compartan cuba de elaboración, solamente podrán presentar un queso a nombre de la correspondiente Asociación.

2.4 Ser titulares de REGISTRO SANITARIO para la elaboración de queso.

izan behar dute.

3. ART. GAZTAK	***ART.3 QUESOS***
3.1 Lehiaketan aurkeztu daitezkeen gaztak artzainaren beraren ustiapeneko latxa edo karrantzar ardi-esnez egindakoak izan behar dute.	*3.1 Los quesos a presentar al concurso deberán estar elaborados con leche cruda de ovejas Latxa o Carranzana de su propia explotación.*
3.2 Heltzeko, lehortzeko, ontziratzeko eta hala badagokio ketzeko prozesu guztiak instalazioan bertan egin beharko dira.	*3.2 Todos los procesos de maduración, secado, envasado, y en su caso ahumado deberán ser realizados dentro de la propia instalación.*
3.3 Lehiaketara aurkeztuko diren gaztak ezin izango dira lehendik Euskal Herriko beste lehiaketaren batean aurkeztutako sortakoak izan. Kaseina zenbakiarekin alderatuko da.	*3.3 Los quesos a presentar al concurso no podrán pertenecer a ningún lote previamente presentado a otros concursos celebrados en Euskal Herria. Se confrontará con el número de caseína.*
3.4 Gaztak 2025-2026 kanpainan egindakoak izan behar dute.	*3.4 Los quesos deberán ser elaborados en la presente campaña 2025-2026.*
3.5 Lehiaketan parte hartzeko, gaztak derrigor KASEINA PLAKA eduki beharko du , Idiazabal BJD-k (Babestutako Jatorrizko Deiturak) edo Artzai-Gaztako Kontseilu Arautzaileak kudeatua eta emana, gazta eta egilearen datuak bermatzen dituena.	*3.5 Deberán incorporar la PLACA DE CASEINA, gestionada y emitida por el Consejo Regulador de la DOP Idiazabal o por Artzai-Gazta, que garantiza la identificación del queso y del elaborador.*
3.6 Antolakuntzak, beharrezkoa ikusiko balu, lehiaketara aurkeztutako gazten DNA froga edo bestelakoak egiteko eskaera egin dezake, Idiazabal Jatorri izendapenaren kontrolpetik kanpo egonez gero.	*3.6 La organización, si lo considera necesario o conveniente, podrá enviar a realizar pruebas de análisis de ADN u otras, a los quesos que se presentan a concurso y que estén fuera del control de la DOP Idiazabal.*
3.7 Aurkeztutako gaztak kilo eta bi kilo arteko pisua eduki behar du.	*3.7 Los quesos deberán tener un peso de entre uno y dos kilos.*
3.8 Lehiaketara aurkeztutako gaztak, eta kanpainan zehar gaztandegiak egiten dituen eta aurkezten dituen gazta guztiak, artisau erara egindako gaztak izan behar dute, Euskadiko Artisau-elikagai Ekoizpenaren araudiaren arabera. Araudi	*3.8 El queso a presentar a concurso, así como todos los quesos elaborados a lo largo de la campaña en la quesería que lo elabora y presenta, deberán ser elaborados de manera artesanal, según normativa de producción artesanal*

hau Nekazaritza eta Elikadura Politikako abenduaren 23ko 17/2008 Legean eta 2012ko uztailaren 3ko Euskadiko elikagaien artisau-ekoizpenari buruzko 126/2012 Dekretuan jasotzen da (2012/07/31ko EHAAaren 148. Zbk), helburua, funtsean, elikagaien artisau-ekoizpen eta elaborazio txiki eta tradizionalak sustatzea eta babestea da, Euskadiko elikadura-kultura kontserbatzen eta ingurumena zaintzen laguntzen baitute.

alimentaria de Euskadi. Esta normativa se deriva de la Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria y se recoge en el Decreto 126/2012, de 3 de julio, (B.O.P.V. nº 148 de 31.07.2012) sobre Producción Artesanal Alimentaria de Euskadi, cuya finalidad básicamente se dirige a promover y proteger las pequeñas producciones y elaboraciones tradicionales artesanas de productos alimentarios que contribuyen a la conservación de la cultura alimentaria de Euskadi y a la preservación del medio ambiente.

Dekretu honen baitan nekazaritza-ustiategiari lotutako elikagaien artisau-ekoizpena zera da: nekazaritzako produktuak manipulatzeko eta eraldatzeko jarduera, nekazariek eta abeltzainek egindakoa, beren ustiategietan lortutako lehengai nagusietatik abiatuta.

Este Decreto define la producción artesanal alimentaria vinculada a la explotación agraria como la actividad de manipulación y transformación realizada por agricultores y ganaderos a partir de materias primas principales obtenidas en sus explotaciones.

Gaztaren ekoizpen, manipulazio, elaborazio, eraldaketa eta ontziratzeko lanak nekazaritza-ustiategian bertan egingo dira, bere oinarrian eskuz eginiko prozesuak izango direlarik. Onartuko da oinarrizko tresna mekaniko eta teknologikoak erabiltzea, antolakuntzaren arabera, beti ere esnea tenperatura egokian eduki eta kontrolatu ahal izateko tresnak badira.

Las tareas de producción, manipulación, elaboración, trasformación y envasado se llevarán a cabo en la explotación agraria mayoritariamente siguiendo procesos manuales, admitiendo el empleo de medios mecánicos y tecnológicos elementales, considerando la Organización, que estos medios elementales son aquellos relacionados con el control y mantenimiento de la leche a la temperatura adecuada.

Irizpide horiekin bat etorriz jardungo da, baldin eta esnea eta esnekiak egiteko jarduerarako arau teknikoetan baldintza espezifikoak zehaztasun handiagoz eta aipaturiko dekretuaren babesean garatuta ezartzen ez badira .

Se actuará en sintonía con estos criterios en tanto no se fijen con mayor detalle los requisitos específicos en las correspondientes normas técnicas para la actividad de elaboración de leche y derivados lácteos, que se puedan desarrollar al amparo del citado Decreto.

4. ART. IZEN EMATEA

ART.4 PREINSCRIPCION

Irailaren 1a baino lehen, lehiaketan parte hartu nahi duten artzainek edo elkarteek aurretik izena eman beharko dute, ondorengo bideak erabiliz:

Antes del día 1 de septiembre, las pastoras y los pastores o asociaciones que pretendan presentarse al concurso deberán preinscribirse, pudiendo utilizar cualquiera de las siguientes fórmulas:

4.1 Ordiziako Udaletxean, 943885850 telefono zenbakira deituta edo mezu elektroniko bat bidalita **alkatea@ordizia.eus** helbidera. Udalak izen emate datuak jakinaraziko dizkio Kalitate Komiteari.

*4.1 En el Ayuntamiento de ORDIZIA, bien llamando al Teléfono 943885850 o por Correo electrónico a la dirección **alkatea@ordizia.eus**, quien transmitirá los datos de preinscripción al Comité de Calidad.*

4.2 IDIAZABAL GAZTA JATORRI DEITURA edo ARTZAI GAZTA elkarteko artzainak. Bi erakunde hauetako kide diren artzainek, eta baldintza guztiak betetzen dituztenek, erakunde horietan izen emango dute eta bertan jakinaraziko dute lehiaketan parte hartzeko asmoa dutela.

4.2 Pastoras y pastores inscritos en el CRDOP QUESO IDIAZABAL o ARTZAI GAZTA. Las pastoras y los pastores pertenecientes a cualquiera de estas dos entidades que, nos consta, cumplen con todos los requisitos exigidos, harán su PREINSCRIPCION comunicando a una de ellas su intención de presentarse al concurso.

4.3 Antolakuntzari beharrezkoa iruditzen bazaio edo egoki ikusten badu, izen eman duen artzainaren helbidera joango da lehiaketan aurkeztu duen gazta identifikatzera eta aurreko artikuluetan zehaztu diren baldintzak betetzen diren ikustera.

4.3 La organización, si lo considera necesario o conveniente, podrá presentarse en el domicilio de la pastora o el pastor preinscrita/o para identificar el queso que se presenta a concurso y verificar el cumplimiento de los requisitos definidos en los artículos precedentes.

5. ART. KALITATE KOMITEA

ART. 5 COMITÉ DE CALIDAD

Kalitate batzordea, antolakuntzako kide bat, Idiazabal Jatorri Izendapenako kide bat, Artzai Gazta elkarteko kide bat, Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako Foru Aldundietako kide bat eta Nafarroako Gobernuko eta Eusko Jaurlaritzako kide batek osatzen dute. Batzorde honen ardura da lehiaketaren oinarriak betetzen direla ziurtatzea. Honen erabakiak apelaezinak izango dira.

El Comité de Calidad estará formado por un miembro de la Organización y un o una representante de cada una de las siguientes instituciones: CRDOP Queso Idiazabal, Artzai Gazta, Diputación Foral de Gipuzkoa, Diputación Foral de Bizkaia, Diputación Foral de Araba, Gobierno de Navarra y Gobierno Vasco y su función será velar por el cumplimiento de estas bases de concurso. Sus decisiones serán inapelables.

ART.6 HARRERA

6.1 Izen eman duten artzainek Idiazabal Jatorrizko Deitura edo Artzai Gazta elkarteetan aurkeztu beharko dituzte gaztak irailaren 7an 12:00ak baino lehen, orduan amaituko baita izen emateko epea.

6.2 Identifikazio lana errazteko, gaztak inskribatzean, gazta egin duen artzainaren identifikazioa ipiniko da gaztaren bilgarrian.

6.3 Gaztarekin batera, gaztandegiko jabeak baimen-orri bat aurkeztu beharko du, sinatua, izen-emate gutunarekin batera dagoen ereduan oinarritutakoa. Baimen-orri horren bitartez Kalitate Komiteari baimena ematen zaio Lehiaketako oinarri eta baldintzak betetzen direla egiaztatzeko egokiak iruditzen zaizkion iturriak eta informazio-baliabideak erabiltzeko. Datu horiek lehiaketako oinarriak eta baldintzak betetzen diren egiaztatzeko bakarrik erabiliko dira, eta Komiteak hitz ematen du aipatutako datuak ez dituela argitaratuko edo ez dituela lehiaketatik kanpoko helburuetarako erabiliko. Ez da onartuko sinatutako baimen-orririk ez duen gaztarik.

6.4 Gazten harrera ofiziala irailaren 09an, asteazkena, 9:00etan izango da Ordiziako Beti Alai frontoian.

6.5 Antolakuntzak izendatutako lan-taldeak, Kalitate Komiteko kideek lagunduta, gaztak jasoko ditu eta izen ematea, kaseina plaka, eta lehiaketan parte hartzeko behar diren gainerako

ART. 6 RECEPCION

6.1 Los quesos de las pastoras y los pastores preinscritos deberán ser entregados en CRDOP Queso Idiazabal o Artzai Gazta para el lunes día 7 de septiembre a las 12:00 horas, dándose por cerrada la inscripción.

6.2 Para facilitar la labor de identificación, los quesos serán entregados para su inscripción con la identificación en el envoltorio de la pastora o el pastor que lo ha elaborado.

6.3 Acompañará al queso en su entrega, una autorización firmada por parte de la o el titular de la quesería, según modelo adjuntado en la carta de preinscripción, en el que se autorizará al Comité de Calidad para utilizar las fuentes e informaciones pertinentes y necesarias en cada caso para la comprobación del cumplimiento de todas las bases y requisitos del Concurso. Los datos se utilizarán única y exclusivamente a efectos de la comprobación del cumplimiento de las bases, comprometiéndose el Comité a no realizar ninguna publicación o publicidad de los citados datos fuera de la misión que tienen encomendada en el concurso. No se aceptará la recepción de ningún queso que no venga con la autorización firmada.

6.4 La recepción oficial de estos quesos se efectuará en el Frontón Beti Alai de Ordizia a las 9:00 horas del miércoles 09 de septiembre.

6.5 El equipo nombrado para ello por la Organización, asistido por los miembros del Comité de Calidad, recepcionará los quesos comprobando su preinscripción, Placa de Caseína y, en su caso, el resto de

agiriak egokiak diren begiratuko dute.

la documentación exigida para este Concurso.

6.7 Gazten pisua neurtu eta ketua den edo ez jasoko da.

6.6 Se recogerán los pesos de los quesos y su característica de ahumado o no.

6.8 Lehiaketara aurkezten diren gaztak Lehiaketaren Antolakuntzaren esku geratuko dira ondorio guztietarako.

6.7 Los quesos participantes en el concurso y en el momento de su entrega pasarán a pertenecer a la Organización del Concurso a todos sus efectos.

7. ART. LEHIAKETA

ART.7 DESARROLLO DEL CONCURSO

7.1 Pilotalekura iristean, zozketa egingo du notarioak, epaimahai bakoitzari zein gazta-sorta dastatu eta epaitzea egokitzen zaion ikusteko.

7.1 Una vez en el Frontón, el Sr. Notario determinará por sorteo los quesos que compondrán los Lotes asignados a cada mesa del Jurado para su cata y primera evaluación.

7.2 Goizeko 10:00ean osatuko da Epaimahaia eta dagokien tokian eseriko dira epaimahaikideak.

7.2 A las 10,00 horas el Jurado procederá con la cata previa de los quesos.

7.3 Mahai bakoitzak Dastaketa Teknikariak lagunduta, dagozkien gazta-sortako gazta guztiak dastatuko dituzte epaimahaikide guztiek eta Dastaketa-Fitxa bakarra osatuko dute puntuazioa emanez. (02.1 dokumentua).

7.3 Cada Mesa del Jurado y dirigidos por la o el Técnico de Cata, catará todos los quesos del lote que le corresponda y procederán a emitir su puntuación en una sola ficha de cata (doc. 02.1).

Hautaturiko gazta guztietatik, 14 aukeratuko dira, hauek puntuazio handiena izango baitute.

Los catorce (14) quesos que mejor puntuación hayan obtenido del total de los quesos presentados al Concurso, serán los seleccionados y pasaran a ser los finalistas.

7.4 Finalistak diren hamalau gazta hauek Epaimahaiko kide guztiek dastatuko dituzte Dastaketa Fitxan agertzen diren irizpideen arabera. Dastaketa-fitxak (doc. nº DC03) bete ondoren Antolakuntzak fitxak mahaitik jasoko ditu eta informatika taldeari eramango dizkio datuak emaitzak ahalik eta azkarren jakiteko.

7.4 Los catorce (14) quesos finalistas serán catados por todos los miembros del Jurado que valorarán individualmente los diferentes parámetros contemplados en la Ficha de Cata (doc. 03). Una vez cumplimentadas las correspondientes fichas de cata, la Organización las retirará de la mesa para entregárselas al equipo informático, que dará a los datos el

tratamiento necesario para conocer los resultados en el menor tiempo posible.

7.5 Dastaketak irauten duen bitartean mahairen batean gai teknikoen inguruko zalantzaren bat edo arazoren bat sortzen bada, mahai osatzen duen Dastaketa Teknikariak argituko du arazoa.

7.5 Si en el transcurso de la cata, surgiese alguna duda o problema referido a temas técnicos en alguna de las mesas, lo solventará la o el Técnico de Cata miembro de la mesa.

7.6 Oinarri hauek interpretatzean edo zehazten ez diren kontuetan arazoren bat sortzen bada, ANTOLAKUNTZA BATZORDEARI aurkeztuko zaio, Udaleko kide batek eta Kofradiako beste kide batek osatutako Batzordeari, eta ezin izango da erabaki horren aurka jo.

7.6 Cualquier problema que pueda surgir en la interpretación de estas Bases o en asuntos no contemplados explícitamente, se presentará al COMITÉ ORGANIZADOR, compuesto por un miembro del Ayuntamiento y otro de la Cofradía, cuya decisión será Inapelable.

8. ART. SARIAK

ART.8 PREMIOS

8.1 ORDIZIAKO LIII. GAZTA LEHIAKETAN ondorengo sari hauek banatuko dira:

8.1 Para este LIII CONCURSO DE QUESOS de ORDIZIA se establecen los siguientes premios:

Lehen sailkatuari:
- Txapeldun Txapela.
- 2.000 euro.
- KUTXAren garaikurra.
- 12.000 ETIKETA* honako esaldi honekin: ORDIZIAKO TXAPELDUNA, ARTZAIAREN IZENA eta URTEA.
- DIPLOMA.

***Primer/a clasificada/o**:*
- *Txapela*
- *2.000 euros.*
- *Trofeo KUTXA*
- *12.000 PEGATINAS* para quesos, con la inscripción CAMPEON ORDIZIA, nombre del PASTOR y AÑO.*
- *DIPLOMA*

Bigarren sailkatuari:
- 1.000 euro, ORDIZIAKO UDALARENren garaikurra eta DIPLOMA.

***Segunda/o clasificada/o**:*
-1.000 euros, Trofeo AYUNTAMIENTO DE ORDIZIA y DIPLOMA.

Hirugarren sailkatuari:
- 500 euro,ORDIZIAKO UDALARENren garaikurra eta DIPLOMA.

***Tercer/a clasificada/o**:*
-500 euros, Trofeo AYUNTAMIENTO DE ORDIZIA y DIPLOMA.

Laugarren sailkatuari:
- 250 euro eta DIPLOMA

***Cuarta/o clasificada/o**:*
-250 euros y DIPLOMA

Bosgarren sailkatuari:
- 220 euro eta DIPLOMA

***Quinta/o clasificada/o**:*
-220 euros y DIPLOMA.

Diru-sariak Ordiziako Udalak emandakoak dira KUTXAren laguntza bereziarekin.

Los premios en metálico son donados por el Ilustre Ayuntamiento de Ordizia y la colaboración especial de Kutxa.

Diplomak, berriz, Ordiziako Udalak eta Idiazabalgo Gazta Kofradiak banatuko dituzte.

Los Diplomas son concedidos por el Ilustre Ayuntamiento de Ordizia y la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.

*Sari honetarako kontratu bat sinatu behar da.

**Este premio conlleva la firma de un contrato.*

8.2 KUTXA URREZKO SARIA.
Sari hau azkeneko 10 urteetan lehiaketa (3) hiru aldiz irabazi duen gazta egileari emango zaio. Saria irabazi eta hurrengo urtetik aurrera hasiko da kontatzen berriro sari berri bat egiaztatzeko denbora.

8.2 TROFEO KUTXA DE ORO.
Este Trofeo se entregará a la elaboradora o elaborador que gane el concurso tres (3) veces en un periodo de diez años. A partir de la entrega del Trofeo se abre otro nuevo periodo de diez años para el ganador.

8.3 Aurreko dastaketan hautatuak izan diren gaztak egin dituzten 14 artzainek, FINALISTA DIPLOMA bana jasoko dute, bertan beraien sailkapena jasoko da

8.3 Las/os 14 pastoras/es cuyos quesos hayan sido seleccionados en la cata previa, recibirán cada uno un DIPLOMA DE FINALISTA, que acredite su clasificación.

8.4 Sari banaketa amaitu ondoren txapela eskuratu duen gaztaren ENKANTEA egingo da.

8.4 Finalizada la entrega de premios, se procederá a la SUBASTA de la mitad del queso campeón.

OHARRA: Lehiaketara aurkeztutako artzainek, beraientzat egokitutako lekua izango dute gordeta pilotalekuan lehiaketak irauten duen bitartean, eta pilotalekuan bertan egotea eskatzen zaie, batez ere, eta sariak banatzen diren unean.

***NOTA**: Las pastoras y los pastores concursantes tendrán reservado un espacio preferente para que puedan seguir cómodamente el desarrollo del concurso y se ruega su presencia, sobre todo, en la entrega de premios.*

beti alai
ordizia
Artiatza Gazta
Txapelketa
Concurso de
Quesos
ORDIZIA
kutxa
ordizia
bizi herria