



TOLOSAKO UDALA IRAGARKIA

ESNEKI txapelketan parte hartzeko oinarriak eta deialdia

Tolosako Udaleko Garapen Ekonomikoa, Enplegua, Merkataritza, Turismoa eta Azokak Saileko Turismoa, Merkataritza eta Azokak Azpisaileko zinegotzi delegatu Aitor Aguirresarobe Murguik, bi mila eta hogeita seiko irailaren 28an 2026/2660 Dekretuaren bidez ebazpen hau eman zuen:

LEHENA.- ESNEKI azoka antolatzea Tolosan, 2026ko azaroaren 6 eta 7an.

BIGARRENA.- Azaroaren 7an Euskal Herriko Esne, Gazta eta Esnekien V. Txapelketa antolatzea, honako oinarri hauen arabera:

1. Data eta tokia:

- **Data:** 2026ko azaroak 7.
- **Lekua:** Beotibar pilotalekua.

2. Nori zuzendua:

Txapelketan parte hartu ahal izateko, honako baldintza hauek bete behar dira:

- Euskal Autonomia Erkidegoko, Nafarroako edo Ipar Euskal Herriko esne, gazta edo esneki ekoizlea izatea.
- Osasun erregistroa edo baimena izatea.
- Norberak ekoizturiko eta merkatura bideraturiko produktu sorta batekin parte hartzea.

3. Produktu kategoriak:

Txapelketara aurkezten den produktua honako kategoria hauetakoren batean sartu beharko da:

- Gazta freskoak
- Gazta laktikoak
- Pasta bigunak

AYUNTAMIENTO DE TOLOSA ANUNCIO

Bases reguladoras y convocatoria para la participación en el concurso ESNEKI

El concejal delegado de Turismo, Comercio y Ferias del Área de Desarrollo Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias del Ayuntamiento de Tolosa Aitor Aguirresarobe Murgui, mediante el Decreto 2026/2660, de 28 de septiembre de dos mil veintiséis, dictó la siguiente resolución:

PRIMERO.- Organizar la feria ESNEKI en Tolosa los días 6 y 7 de noviembre de 2026.

SEGUNDO.- Organizar el V. Concurso de Leche, Quesos y Lácteos de Euskal Herria en Tolosa el día 7 de noviembre, de acuerdo con las siguientes bases:

1. Lugar y fecha:

- **Fecha:** 7 de noviembre de 2026.
- **Lugar:** Frontón Beotibar.

2. Participantes:

Para poder participar en el campeonato, hay que cumplir los siguientes requisitos:

- Ser productor/a de leche, quesos y/o productos lácteos de la Comunidad Autónoma Vasca, Navarra o Iparralde.
- Disponer de registro sanitario o autorización.
- Participar con un lote de productos de producción propia y orientado al mercado.

3. Categorías de producto:

El producto que se presente a la competición deberá incluirse en alguna de las siguientes categorías:

- Quesos frescos
- Quesos lácticos
- Pastas blandas



TOLOSAKO
UDALA

2026MAZB0007

- Gazta urdinak
- Behi gazta onduak
- Ahuntz gazta onduak
- Ardi gazta onduak
- Jogurtak
- Behi esne pasteurizatua

- Quesos azules
- Quesos de vaca curados
- Quesos de cabra curados
- Quesos de oveja curados
- Yogures
- Leche pasteurizada de vaca

Era berean, kategoria bakoitzaren barruan, bi azpikategoria bereiziko dira:

- Esne ekoizle eta eraldatzailea
- Esne erosle eta eraldatzailea

Asimismo, dentro de cada categoría, se diferenciarán dos subcategorías:

- Productor/a y transformador/a de leche
- Comprador/a y transformador/a de leche

Izena emateko orduan bete behar den formularioan adierazi beharko da zein kategoria eta azpikategoriatan parte hartzen duen aurkeztutako produktuak.

En el formulario a cumplimentar a la hora de realizar la inscripción, se indicarán las categorías y subcategorías en las que participa el producto presentado.

Gutxienez lau ekoizlek aurkeztu beharko dituzte produktuak azpikategoria batera, azpikategoria horren barruan txapelketa egin dadin.

Al menos cuatro productores deberán presentar sus productos a una subcategoría para que se celebre el campeonato dentro de dicha subcategoría.

4. Izen-ematea:

Lehiaketa honetan parte hartzea doakoa da, eta honako esteka hau erabili behar da, eta dagokion izen-emate fitxa bete:

https://izenematea.tolosa.eus/453-2/?form_id=135

4. Inscripción:

La inscripción en este concurso es totalmente gratuita y se deberá utilizar el siguiente enlace, rellenando la ficha de inscripción correspondiente:

https://izenematea.tolosa.eus/453-2/?form_id=135

Izena emateko epea **2026ko urriaren 23ra** arte egongo da zabalik.

El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el **23 de octubre de 2026**.

Edozein zalantza tekniko argitzeko, telefono honetara deitu behar da: 946.169.167.

Para cualquier consulta técnica se debe llamar al siguiente teléfono: 946.169.167.

5. Bidalketa:

Txapelketara aurkeztutako produktuak beheko helbidera bidali behar dira, eta bertan adierazi, bidaltzailearen datu orokorrez gain, harremanetan jartzeko telefono mugikorraren zenbakia:

5. Envío:

Los productos presentados al concurso deben enviarse a la siguiente dirección, además de los datos generales del remitente, indicando el número de móvil de contacto:

INTEGRA2
Erribera industrialdea, 3G partzela
20150 ADUNA
Tel. 943693542

INTEGRA2
Erribera industrialdea, parcela 3G
20150 ADUNA
Tel. 943693542

ESKUBE7501a8-f103-4022-b920-b920-3c46bffa3b4fa



TOLOSAKO
UDALA

2026MAZB0007

Produktuak jasotzeko epea honako hau izango da: azaroaren 5etik azaroaren 6ra. Ordutegia: azaroaren 5ean, 10:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 19:00etara; azaroaren 6an, 10:00etatik 14:00etara.

Produktua ongi bilduta bidali behar da, kutxa kanpoko aldean kontzeptu hau jarrita: **ESNEKI TXAPELKETA**. Kutxa barruan, produktua sartu behar da, izen-ematea egitean sortzen den inprimakiarekin batera.

Esneki freskoak hotzean bidali beharko dira.

6. Onartutako gaztak eta esnekiak:

Jasotzen den momentuan produktua ez badago egoera onean, txapelketatik kanpo geldituko da, eta ez da dastatuko. Ekoizleari email bidez jakinaraziko zaio txapelketa hasi aurretik.

Kopuruari dagokionez:

- **Gaztak:** Gazten eta gazta kremen kasuan, 1,5 kg inguru bidaliko beharko dira (pieza tamainaren arabera, bidali beharreko gazta unitateak kalkulatzuz; pieza txikiak badira, unitate bat baino gehiago bidali beharko dira 1,5 kg osatu arte, eta pieza handien kasuan, zati proportzionala bidaltzearekin nahikoa izango da erreferentziazko 1,5 kg bermatu bitartean). Posible den heinean, pieza osoak izan beharko dute (piezarik handienetan izan ezik), eta bi pieza baino gehiago bidaliz gero, sorta berekoak izan beharko dute.
- **Gainontzeko esnekiak (jogurta eta esne pasteurizatua):** litro bat bidali beharko da (jogurt ontzien edukiaren arabera unitateak kalkulatzuz, litro bat osatu arte).

El plazo de recepción será del 5 al 6 de noviembre. Horario: el 5 de noviembre, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00; el 6 de noviembre, de 10:00 a 14:00.

El producto debe enviarse bien embalado, indicando el siguiente concepto en el exterior de la caja: **CAMPEONATO ESNEKI**. Dentro de la caja hay que introducir el producto, junto con el formulario que se genera una vez realizada la inscripción.

Los productos lácteos frescos deberán enviarse en frío.

6. Quesos y lácteos aceptados:

En caso de que el producto no esté en buen estado en el momento de su recepción, quedará fuera de la competición y no será degustado. Se le comunicará al productor/a vía email antes del comienzo del campeonato.

Respecto a las cantidades:

- **Quesos.** En el caso de los quesos y las cremas de queso, se deberán enviar alrededor de 1,5 kg (calculando las unidades de queso a enviar en función del tamaño de la pieza; en el caso de piezas pequeñas, se deberá enviar más de una unidad hasta completar 1,5 kg, y en el caso de piezas grandes, bastará con enviar la parte proporcional hasta garantizar 1,5 kg de referencia). En la medida de lo posible, deberán ser piezas completas (excepto para las piezas más grandes) y si se envían más de dos piezas, deberán ser del mismo lote.
- **Resto de lácteos (yogur y leche pasteurizada):** Se deberá enviar 1 litro (en el caso de los yogures calculando unidades según contenido de envase, hasta 1 litro entero).

ESKUBE7501a8-f103-4022-b920-3c46bffa3b4fa



7. Epaimahaia:

Epaimahaia 30 pertsonaz osaturik egongo da, eta horien artean izango dira hauek: teknikariak, elkarte eta erakundeetako teknikariak, gazta saltzaileak, sukaldariak, gastronomia munduko adituak, kritiko gastronomikoak, eta txapelketan parte hartuko ez duten esneki ekoizleak.

Dastaketa prozedura honako baldintza hauen pean egingo da:

- Produktuaren ezaugarri organoleptikoak (itxura, ehundura, zaporea, usaina eta balorazio orokorra) baloratzeko, formulario bidezko dastaketa fitxa erabiliko da, eta epaileei alde zuzenetik azalduko zaizkie dastaketa metodologiaren inguruko xehetasunak.
- Produktuak kodifikatuta aurkeztuko dira.
- Epaileak taldeka antolatuko dira. Talde bakoitzean, alde zuzenetik izendatutako epaimahaiburua egongo da, txapelketan zehar mahai kideentzat erreferentziarako pertsona izango dena eta dastaturiko azpikategoriako emaitzak jasoko dituen.
- Azpikategoria bakoitzera gutxienez lau ekoizle aurkeztu beharko dira azpikategoria horretan txapelketa gauzatu ahal izateko.

8. Sariak:

Azpikategoria bakoitzean, dastaturako produktuen puntuazioak bilduko dira, eta puntu gehien lortu duenak jasoko du saria.

Baliteke sariren bat eman gabe geratzea epaileek hala erabakita (produktuek ez badute gutxienezko mailarik).

Azpikategoria bakoitzeko irabazleen izenak argitaratu ostean, bigarren dastaketa bat egingo da. Bigarren dastaketa honetan, norberaren esnearekin ekoizturiko gazta kategoria bakoitzean

7. Jurado:

El jurado estará compuesto por 30 personas, entre los cuales habrá: técnicos/as, técnicos/as de asociaciones e instituciones, vendedores/as de quesos, cocineros/as, expertos/as del mundo de la gastronomía, críticos gastronómicos y productores lácteos que no se presenten al campeonato.

El procedimiento de cata se ajustará a las siguientes condiciones:

- Para valorar las características organolépticas del producto (aspecto, textura, sabor, olor y valoración general) se utilizará la ficha de cata mediante un formulario, y se explicarán previamente a los/as jueces los detalles de la metodología de cata.
- Los productos se presentarán codificados.
- El jurado se organizará en grupos. En cada grupo estará presente el presidente o la presidenta del jurado previamente designado, que será la persona de referencia para los miembros de la mesa durante el campeonato, y la que recogerá los resultados de la subcategoría degustada.
- A cada subcategoría deberán presentarse al menos cuatro productores/as para poder llevar a cabo el campeonato en dicha subcategoría.

8. Premios:

En cada subcategoría, se recogerán las puntuaciones de los productos degustados y será premiado el primer clasificado que haya obtenido mayor puntuación.

Puede que algún premio quede desierto por decisión del jurado (si los productos no presentan un nivel mínimo).

Una vez publicados los nombres de los ganadores de cada subcategoría, se llevará a cabo una segunda cata. En esta segunda cata, se elegirá entre los que han quedado en primer lugar en cada categoría de quesos producidos con leche propia,



TOLOSAKO
UDALA

2026MAZB0007

lehen postuan gelditu direnen artean, «txapeldunen txapelduna» izango den gazta aukeratuko da.

Honako sari hauek banatuko dira:

- Diploma edo parte hartze ziurtagiria
- Oroigarria
- Etiketak

9. Onarpena:

- Lehiaketa honetan parte hartzeak oinarri hauek erabat onartzea dakar.
- Oinarri hauetan aurreikusi ez den edozein gorabehera antolakuntzak ebatziko du.

10. Datu babesa:

Parte-hartzaileei eskatutako datuak lehiaketarako bakarrik tratatuko dira.

Lehiaketa amaitutakoan, datuak ezabatu egingo dira, bidegabeko atzerapenik gabe.

Tolosan, 2026ko irailaren 28an, Antolakuntza, Lan Esparruko zinegotzi delegatua, Cristina Pelaez Errazquin.

y el queso ganador será proclamado «campeón de campeones».

Los premios que se entregarán son los siguientes:

- Diploma o certificado de participación
- Recuerdo
- Etiquetas

9. Aceptación:

- La participación en este concurso supone la total aceptación de las presentes bases.
- Cualquier incidencia no prevista en estas bases será resuelta por la organización.

10. Protección de datos:

Los datos requeridos a las personas participantes se tratarán con la única finalidad del concurso.

Una vez finalice el concurso, los datos serán suprimidos, sin dilación indebida.

En Tolosa, a 28 de septiembre de 2026, la concejala del Ámbito de Trabajo de Organización Cristina Pelaez Errazquin.



Sinaduren laburpena / Resumen de firmas	
Titulua / Título:	2026MAZB0007-Iragarkia/Anuncio (TOLOSAKO UDALA)