

Cincho
CHEESE AWARDS 2016
CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESO

REGLAMENTO DEL CONCURSO
| CINCHO | CHEESE AWARDS | 2016 |

REGLAMENTO DEL CONCURSO

| ÍNDICE | CONTENIDOS DEL REGLAMENTO | 2016 |

1

ARTÍCULO 1º.- QUESOS ADMITIDOS	02
ARTÍCULO 2º.- DESIGNACIÓN DEL PRESIDENTE Y DIRECTOR DEL CONCURSO	02
ARTÍCULO 3º.- INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS	03
Inscripción	03
Grupos y categorías de queso	04
Envío de muestras	08
ARTÍCULO 4 º.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS	10
ARTÍCULO 5º.- JURADOS DE CATA	10
ARTÍCULO 6º.- SESIONES DE CATA	11
ARTÍCULO 7º.- CÁLCULO DE RESULTADOS y PREMIOS	13
ARTÍCULO 8º.- CONDICIONES GENERALES.	13
ANEXO A1. RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO	15

ARTÍCULO 1º.- QUESOS ADMITIDOS

El concurso está organizado por el INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO de CASTILLA Y LEÓN (ITACyL) organismo adscrito a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.

El concurso pueden participar los queseros de cualquier país del mundo, que cumplan con la normativa sanitaria vigente con sus productos, de marca comercial, elaboración propia, representativos de un lote destinado a la comercialización. Los quesos producidos fuera de España podrán ser presentados por distribuidores en España. Quedan expresamente excluidas las marcas blancas propiedad de la distribución

ARTICULO 2º.- DESIGNACIÓN DEL PRESIDENTE Y DIRECTOR

La organización designa como Presidenta del concurso a la Excm. Sra. Dña. Milagros Marcos Ortega Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León y Presidenta del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Como Director del Concurso al Sr. D. José Luis Galván Romo. Técnico de la Estación Tecnológica de la Leche de Castilla y León.

La misión del Director del Concurso es garantizar el cumplimiento del presente Reglamento, velar por el desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras. A estos fines estará auxiliado por el equipo técnico de la Estación Tecnológica de la Leche de Castilla y León que prestará toda la colaboración que el Director solicite.

El Director del Concurso decide el número de Jurados, designa los miembros de cada uno. Los miembros del Jurado son designados a título personal, por lo cual sólo el propio Director del Concurso puede proceder a su sustitución

El Director del Concurso controlará la organización de las sesiones de cata, verificando el orden en que serán presentados los quesos y el número de muestras sometidas a examen por cada Jurado.

El Director del Concurso adoptará los medios de control adecuados que aseguren el cumplimiento de los requisitos a que se refiere este Reglamento. Controlará que las condiciones ambientales de la sala de cata sean correctas, el buen funcionamiento de la Secretaría, y en especial el tratamiento de muestras, para evitar toda posibilidad de error, garantizando el secreto de los resultados hasta el momento de su proclamación, así como el anonimato de los participantes.

ARTÍCULO 3º.- INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

INSCRIPCIÓN

Para participar en el concurso es preciso inscribirse en la web <http://www.premioscincho.com> y el plazo finaliza el 6 de septiembre. Cada solicitante podrá participar en tantos grupos como considere oportuno, si bien, sólo podrá presentar una determinada marca comercial a un solo grupo.

3

En la solicitud de inscripción tendrán carácter obligatorio los datos:

- Identificación exacta y completa de la quesería participante, así como de su representante; designación exacta del queso, según reglamentación en vigor y la fecha de su elaboración.
- Categoría y Grupo en el que se incluye el queso.
- Especie animal a que corresponde el producto, si ha sido pasteurizada o no y grado de maduración (para las categorías en las que es un requisito).

Acompañando a la solicitud se deberá justificar documentalmente enviando al correo electrónico cincho@premioscincho.com una Copia de Registro sanitario o documento equivalente en la normativa del país de origen. El productor se responsabiliza de garantizar el estado óptimo, desde el punto de vista sanitario, de sus quesos.

El concursante debe examinar cuidadosamente todas las muestras presentadas en el Concurso de Premios Cincho para asegurarse de que no contengan ácaros u otro tipo de contaminación. Cualquier muestra que se considere que está infectada y/o contaminada será retirada del concurso

Los productos inscritos en el concurso pasarán a ser propiedad de la organización del concurso.

GRUPOS Y CATEGORÍAS DE QUESO

Los quesos que se presenten al Concurso deberán incluirse en una de las siguientes categorías:

- 1 Quesos Frescos.
- 2 Quesos de Pasta Blanda.
- 3 Quesos de Pasta semidura o dura.
- 4 Quesos Azules
- 5 Otros

En cada categoría se establecerán diferentes grupos, a efectos de clasificar adecuadamente los quesos en los grupos correctos, se han considerado criterios como tipo de leche (vaca, oveja, cabra, etc....), tratamiento térmico (cruda o pasteurizada), grado de maduración (según RD. 1113/2006 Norma de Calidad de Quesos y Quesos Fundidos) o proceso de coagulación de la leche (enzimática, ácida). A los efectos de incluir un queso en un grupo La edad del queso se considerará la que tenga el queso a fecha de inicio de la evaluación sensorial de los quesos.

4

Los grupos y categorías objeto de concurso serán: Ver tabla (*siguiente página*)

NÚM. CATEGORÍA	CATEGORÍA	GRUPO	DESCRIBIR GRUPO
1	<i>Frescos</i>	1.1	Quesos Frescos obtenidos por coagulación Enzimática y maduración inferior a 7 días
		1.2	Quesos Frescos obtenidos por coagulación ácida o láctica y maduración inferior a 7 días
		1.3	Quesos Frescos obtenidos empleando la tecnología de ahilado (filata)
2	<i>Pasta Blanda</i>	2.1.1	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de cabra. Coagulación Enzimática o mixta generando una cuajada compacta, elástica y contráctil
		2.1.2	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de cabra. Coagulación ácida o Láctica o mixta generando una cuajada cremosa, untuosa, friable, poco contráctil, sin cohesión
		2.2.1	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de oveja, cuajada con cuajo de origen vegetal.
		2.2.2	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de oveja. Coagulación con enzima coagulante de origen no vegetal o mixta generando una cuajada compacta, elástica y contráctil
		2.2.3	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de oveja. Coagulación ácida o Láctica o mixta generando una cuajada cremosa, untuosa, friable, poco contráctil, sin cohesión
		2.3.1	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de vaca. Coagulación Enzimática o mixta generando una cuajada compacta, elástica y contráctil
		2.3.2	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de vaca. Coagulación ácida o Láctica o mixta generando una cuajada cremosa, untuosa, friable, poco contráctil, sin cohesión
3	<i>Semidura</i>	3.1.1	Quesos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de

NÚM. CATEGORÍA	CATEGORÍA	GRUPO	DESCRIBIR GRUPO
	<i>o Dura</i>		leche de cruda de cabra con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
		3.1.2	Quesos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de cabra.
		3.1.3	Quesos Ahumados elaborados a partir de Leche cruda o pasteurizada de Cabra
		3.2.1.1	Quesos tiernos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de oveja con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
		3.2.1.2	Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de oveja con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
		3.2.1.3	Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de oveja con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
		3.2.1.4	Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de oveja con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
		3.2.1.5	Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de oveja con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
		3.2.2.1	Quesos tiernos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de oveja.
		3.2.2.2	Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de oveja.
		3.2.2.3	Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a

NÚM. CATEGORÍA	CATEGORÍA	GRUPO	DESCRIBIR GRUPO
			partir de leche de pasteurizada de oveja.
		3.2.2.4	Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de oveja.
		3.2.2.5	Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de oveja.
		3.2.3	Quesos Ahumados elaborados a partir de Leche cruda o pasteurizada de Oveja
		3.3.1	Quesos de consistencia Dura o Semidura elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de vaca. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
		3.3.2	Quesos de vaca elaborados con tecnología de pasta Cocida o Semicocida
		3.3.3	Quesos Ahumados elaborados a partir de Leche cruda o pasteurizada de Vaca
		3.4.1.1	Quesos tiernos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales
		3.4.1.2	Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales
		3.4.1.3	Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales
		3.4.1.4	Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales
		3.4.1.5	Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales
4	<i>Quesos Azules</i>	4.1.1	Quesos azules elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de Cabra. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.

NÚM. CATEGORÍA	CATEGORÍA	GRUPO	DESCRIBIR GRUPO
		4.1.2	Quesos azules elaborados a partir de leche de cruda o pasteurizada de oveja. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
		4.1.3	Quesos azules elaborados a partir de leche de cruda o pasteurizada de vaca. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
		4.1.4	Quesos azules elaborados a partir de leche de cruda o pasteurizada de mezcla de varias especies. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
5	<i>Otros</i>	5.1.1	Requesón obtenido a partir de lactosuero
		5.1.2	Requesón obtenido a partir de lactosuero con adicción de leche en su elaboración
		5.2.1	Queso Fundido para untar con o sin adición de otros queso o ingredientes de uso alimentario

ENVÍO DE MUESTRAS

Las muestras de queso presentadas al Concurso deberán ser quesos enteros y presentarse sin su etiquetado o marca comercial, de forma que la organización del concurso pueda asegurar el anonimato de dichas muestras, cuando se realice la evaluación visual de los quesos. Son carácter excepcional se permitirán quesos que tengan la marca comercial generada por el molde empleado para la fabricación del queso o discos de caseína que permitan una identificación de las muestras. En estos casos la organización podrá eliminar los elementos de identificación de la muestra.

Por cada muestra se presentarán al menos 4 kg de queso con su forma original en el momento posterior al moldeo y después del proceso de maduración. Aquellos quesos cuyo peso después del proceso de salado tengan un peso muy superior a los 4 kg podrán presentar una porción de 4 kg

El lugar de presentación de las muestras será:

Estación Tecnológica de la Leche de Castilla y León

Avda. Viñalta s/n, C.P. 34071 ● Palencia (España)

Las muestras estarán acompañadas por los siguientes documentos:

- Copia del documento generado después de inscribirse vía Web. Para que una solicitud sea válida es imprescindible que el documento original esté en poder de la organización del concurso.
- Una etiqueta comercial del producto (la responsabilidad de los abusos en el etiquetado incumbe al elaborador según la legislación del país de origen).

Para evitar que la humedad que se genera en el interior del paquete de envío haga ilegible la solicitud de inscripción se recomienda introducir el sobre en una bolsa de plástico herméticamente cerrada.

Las muestras se enviarán con los gastos de transporte, entrega a domicilio y formalidades aduaneras, debidamente pagados.

Las muestras se recibirán hasta el 22 de Septiembre, con la excepción de las muestras de los quesos frescos y requesón, que será hasta el 28 de septiembre a las 14 horas. La organización del concurso las almacenará en condiciones de refrigeración óptimas.

Las muestras recibidas con posterioridad a estas fechas perderán el derecho a participar en el Concurso, pudiendo ser reexpedidas a su lugar de origen, con gastos a cargo del participante en el plazo de 7 días siguientes a la celebración del Concurso, si es solicitado por el propietario de la muestra, en el caso contrario las muestras pasaran a ser propiedad de la organización del concurso

ARTÍCULO 4 º.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS

La Organización del Concurso adoptará el sistema de control de muestras que estime conveniente para el buen desarrollo del Concurso, y en particular verificará:

- La recepción de las muestras y de los documentos que les acompañen. En su caso rechazará las muestras que no respondan al presente Reglamento.
- El registro de todas las muestras recibidas, aceptadas y no aceptadas. A cada muestra se le asignará un número de entrada, pudiéndose expedir el correspondiente acuse de recibo en el que constará este número y la fecha de recepción.
- La conservación de las muestras en condiciones ambientales adecuadas, para que las muestras estén en perfecto estado durante la celebración de las catas.

La organización podrá hacer los análisis pertinentes en cualquier fase del Concurso para verificar los datos declarados en la solicitud de inscripción. Las muestras que no cumplan los requisitos sanitarios o del grupo al que se presentan perderán el derecho a ser evaluadas sensorialmente o los premios que pudieren haberseles concedido

10

ARTÍCULO 5º.- JURADOS DE CATA

El Jurado estará compuesto por catadores seleccionados y procedente de diferentes países del mundo.

En el desarrollo del Concurso cualquier problema que se pudiera plantear por los miembros del jurado será resuelto por la organización del Concurso empleando los recursos que estime oportunos para dicho cometido. Sus decisiones serán inapelables.

NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL JURADO

Los jurados se reunirán en una sala tranquila, correctamente iluminada, libre de olores que puedan afectar a la cata, ajenos a los producidos por los quesos. La temperatura ambiente se mantendrá, en la medida de lo posible, entre 18º y 22º. Estará prohibido fumar en ese recinto. Además, los catadores utilizarán bata de laboratorio para la evaluación sensorial y deberán evitar utilizar perfumes que puedan perturbar el desarrollo de las sesiones.

Los jueces estarán obligados a guardar silencio en el proceso de evaluación sensorial y a no hacer gestos o mímicas que expliciten sus impresiones durante la degustación. Una vez finalizada la evaluación individual si como consecuencia de que existe una notable diferencia entre las puntuaciones de dos catadores cada uno expondrá las observaciones realizadas que justifican su valoración, pudiendo reconsiderarla emitir una nueva y considerarla definitiva.

Las muestras de queso deberán presentarse a los catadores identificadas con los códigos específicos y únicos para cada muestra que se les asignó en el momento de su recepción.

Todos los jueces utilizarán la misma ficha de cata en soporte electrónico de forma que los descriptores empleados tendrán el carácter de juicio forzado. Si hubiese alguna eventualidad que no permitiese el empleo de hardware adecuado la valoración sensorial se realizaría en soporte papel.

Si participan invidentes como catadores se adecuará la puntuación emitida, bien adoptando la puntuación media de los catadores del mismo panel o sustituyéndola por sensaciones táctiles valoradas por el invidente.

ARTÍCULO 6º.- SESIONES DE CATA

Una vez que los jurados estén formados y con el fin de precisar el ejercicio de su misión, podrán ser reunidos en una o varias sesiones de explicación y degustación para comparar los resultados de

cada degustador. Las sesiones de degustación se desarrollarán preferentemente por la mañana, se podrá dar el caso que se realicen catas por la tarde si el número de muestras es muy grande.

A los jurados se les presentarán series sucesivas de muestras. En función de las características de los tipos de queso, de conformidad con los criterios señalados y en el orden que establezca el Director del Concurso. Todos los quesos de un mismo grupo y de una misma sesión serán degustados a la misma temperatura

Antes de la primera sesión de degustación, se podrá presentar a los jueces expertos, a fin de “preparar boca”, un queso. Este queso no participará en el Concurso y su degustación servirá para que los catadores conozcan su valoración y la puntuación media de todos los miembros del jurado. En el transcurso del concurso se podrán añadir muestras, fuera del mismo, útiles para realizar controles de calidad.

PRIMERA RONDA DE EVALUACIÓN

Todos los productos inscritos son evaluados inicialmente por un jurado de tres personas. Empezando por un máximo posible de 100 puntos, se van haciendo deducciones por los diversos defectos que pueda encontrar cada juez. Los defectos se encuentran en propiedades como el aspecto, la consistencia, la textura y características sensoriales apreciadas en la boca (Flavor).

Se seleccionan los 25 quesos con medalla de oro de máxima puntuación, para la fase siguiente.

RONDA PARA NOMBRAR LOS MEJORES: Mejor Queso CINCHO 2016

En esta fase todos los quesos seleccionados previamente serán evaluados por la totalidad del panel de cata. Una vez conocidas todas las puntuaciones, se calcula el valor promedio y el queso con mejor puntuación recibirá la distinción del Mejor queso Cincho 2016.

ARTÍCULO 7º.- CÁLCULO DE RESULTADOS Y PREMIOS

En la primera ronda de evaluación cada juez emitirá sus puntuaciones y si se observan desviaciones importantes entre dos puntuaciones para un mismo queso se notificará a los jueces discrepantes, para que puedan reafirmarse en su puntuación o reconsiderarla, finalizado este proceso, el valor promedio será la puntuación definitiva.

Para que una muestra pueda conseguir un premio debe tener una puntuación igual o superior a los 80 puntos.

En cada grupo al menos un queso podrá conseguir la distinción de oro y otro de plata, si bien el número máximo de premios por grupo podrá ser de hasta el 10% del total de muestras presentadas en cada grupo. De estos galardones, los mejor calificados, hasta un máximo del 40 % de premios por grupo, podrán ser distinguidos como cinchos de oro. El resto podrán ser plata.

En los procesos de cálculo de número de premios se redondeará al número superior cuando el valor calculado sea igual o superior a 0,5

Los premios, en cualquiera de las modalidades, podrán ser declarados desiertos.

Se podrá retirar la distinción a un queso cuyo etiquetado no sea conforme a las disposiciones legales del país de origen, o que haga uso indebido de una Denominación de Origen o de una Indicación Geográfica, a propuesta documentada del Director del Concurso o de la autoridad competente del país.

ARTÍCULO 8º.- CONDICIONES GENERALES.

La falta de veracidad de los datos suministrados en la solicitud de inscripción conllevará la descalificación inmediata de la muestra presentada.

Si con posterioridad la edición de este Reglamento la organización considerase oportuno modificar alguna fecha relativa a la organización del concurso lo haría en la web: <http://www.premioscincho.com>

Todos los participantes en este Concurso de Quesos Premios Cincho de Castilla y León acatan el presente Reglamento.

ANEXO A1. RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO

DESCRIPCIÓN ABREVIADA GRUPOS DE QUESOS PREMIOS CINCHO 2016					
Num	Categoría	Especie	Leche t.termico	Grupo	Descripción
1	Frescos	*	*	1.1	Frescos enzimática
				1.2	Frescos Coagulación láctica
				1.3	Pasta Ahilada
2	Pasta Blanda	Cabra	*	2.1.1	Leche de Cabra coagulación enzimática
				2.1.2	Leche de Cabra coagulación láctica
		Oveja	*	2.2.1	Leche de Oveja Cuajo vegetal
				2.2.2	Leche de Oveja coagulación enzimática
				2.2.3	Leche de Oveja coagulación Láctica
		Vaca	*	2.3.1	Leche de Vaca coagulación enzimática
2.3.2	Leche de Vaca coagulación Láctica				
3	Semidura o Dura	Cabra	Cruda	3.1.1	Cabra Leche Cruda
			Pasteurizada	3.1.2	Cabra Leche pasteurizada
			*	3.1.3	Quesos ahumados Cabra
		Oveja	Cruda	3.2.1.1	Leche cruda de Oveja tiernos
				3.2.1.2	Leche cruda de Oveja semicurados
				3.2.1.3	Leche cruda de Oveja curados
				3.2.1.4	Leche cruda de Oveja viejos
				3.2.1.5	Leche cruda de Oveja añejo
			Pasteurizada	3.2.2.1	Leche pasteurizada de Oveja tiernos
				3.2.2.2	Leche pasteurizada de Oveja semicurados
				3.2.2.3	Leche pasteurizada de Oveja curados
				3.2.2.4	Leche pasteurizada de Oveja viejos
				3.2.2.5	Leche pasteurizada de Oveja añejos
		*	3.2.3	Quesos ahumados Oveja	
		Vaca	*	3.3.1	Leche de Vaca
				3.3.2	Leche de Vaca pasta cocida o semicocida
				3.3.3	Quesos ahumados Vaca
		Mezcla	*	3.4.1.1	Leche de Mezcla tiernos
				3.4.1.2	Leche de mezcla semicurados
				3.4.1.3	Leche de mezcla curados
3.4.1.4	Leche de mezcla viejos				
3.4.1.5	Leche de mezcla añejo				
4	Quesos Azules	Cabra	*	4.1.1	Azules Leche de Cabra
		Oveja	*	4.1.2	Azules Leche de Oveja
		Vaca	*	4.1.3	Azules Leche de Vaca
		Mezcla	*	4.1.4	Azules Leche de Mezcla
5	Otros	*	*	5.1.1	Requesón
				5.1.2	Requesón con leche
				5.2.1	Queso Fundido untable

EDAD EN DÍAS Y FECHAS DE PRODUCCIÓN PARA DETERMINAR LA MADURACIÓN				
PESO Kg.	MADURACIÓN	Mínimo	Máximo	PERIODO DE ELABORACIÓN
	Tierno	7	19	10 a 22 de septiembre de 2016
< 1,5 Kg.	Semicurado	20	44	16 de agosto a 9 de septiembre de 2016
	Curado	45	99	22 de junio a 15 de agosto de 2016
	Viejo	100		Anterior a 21 de junio de 2016
> 1,5 Kg.	Semicurado	35	104	17 de junio a 25 de agosto de 2016
	Curado	105	179	3 de abril a 16 de junio de 2016
	Viejo	180	269	4 de enero a 2 de abril de 2016
	Añejo	270		Anterior a 3 de enero de 2016