



I CONCURSO NACIONAL “MAESTRO QUESERO. MQ 2019”

Hinojosa del Duque (Córdoba), 16 de marzo de 2019

Salón de Usos Múltiples del excelentísimo Ayuntamiento de Hinojosa del Duque.

BASES DEL CONCURSO

FINALIDAD DEL CONCURSO Y ENTREGA DE PREMIOS

El concurso nacional Maestr@ Queser@ tiene como objetivo de contribuir al impulso del sector quesero mediante la promoción y la divulgación de los quesos y la cultura quesera en Andalucía.

El fin primordial de este concurso es recompensar el trabajo de los productores de quesos de España, galardonando la calidad de los quesos elaborados.

Este concurso está organizado por el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), organismo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía y patrocinado por la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP) y el Excelentísimo Ayuntamiento de Hinojosa del Duque (Córdoba).

I. PARTICIPACIÓN

I.1. Podrán participar en el presente concurso todos los productores de queso de España, con quesos de elaboración propia, que cumplan con la normativa higiénico sanitaria vigente y que formen parte de un lote cuya finalidad sea la comercialización.

I.2. La participación en este concurso implica la aceptación de las presentes bases y las decisiones del jurado, siendo el fallo del mismo inapelable.

II. QUESOS ADMITIDOS A CONCURSO

II.1. Sólo se admitirán a concurso los quesos producidos en el estado español y que cumplan los requisitos legales vigentes.



II.2. Cada muestra de queso presentado al concurso deberá proceder de un lote comercializado o preparado para su comercialización durante el año en curso. La organización podrá solicitar los documentos que acrediten dicha comercialización.

III. INSCRIPCIÓN

Las empresas que deseen participar en el concurso deberán cumplimentar la ficha de inscripción recogida en la web: <http://salonquesoandalucia.es>

Cada solicitante podrá participar en tantas categorías como crea oportuno, pudiendo presentarse hasta 5 muestras distintas en cada una de las categorías. Es obligatorio completar una ficha de inscripción por cada uno de los quesos que se presenten al concurso.

Se debe enviar al correo electrónico salonquesoandalucia.ifapa@juntadeandalucia.es las fichas de inscripción de cada muestra presentada al concurso y una copia del Registro Sanitario de la empresa antes de las 24:00 del día 5 de marzo de 2019. La inscripción de las muestras al concurso es gratuita.

IV. CATEGORÍAS

Para clasificar las distintas tipologías de quesos se ha tenido en cuenta: tipo de coagulación (enzimática, láctica), tratamiento térmico (pasteurizada, cruda), grado de maduración (número de días hasta la fecha de la valoración en el concurso, 16 de marzo de 2019, según el RD. 1113/2006, Norma de calidad de Quesos y Quesos Fundidos) y tipo de leche (cabra, oveja, vaca, etc...).

Los grupos y categorías objeto de concurso serán:

CATEGORÍA	GRUPO	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
1		Semicurado de cabra cruda	Queso elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra de coagulación enzimática, con corteza natural o con cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Etiquetado según la norma de calidad como semicurado.
2		Curado de cabra cruda	Queso elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra de coagulación enzimática, con corteza natural. Etiquetado según la norma de calidad como curado, viejo o añejo.

3	CABRA	Curado de cabra cruda con recubrimiento	Queso elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra de coagulación enzimática, con cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Etiquetado según la norma de calidad como curado, viejo o añejo.
4		Semicurado de cabra pasteurizada	Queso elaborado exclusivamente con leche pasteurizada de cabra de coagulación enzimática, con corteza natural. Etiquetado según la norma de calidad como semicurado.
5		Semicurado de cabra pasteurizada con recubrimiento	Queso elaborado exclusivamente con leche pasteurizada de cabra de coagulación enzimática, con cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Etiquetado según la norma de calidad como semicurado.
6		Curado de cabra pasteurizada	Queso elaborado exclusivamente con leche pasteurizada de cabra de coagulación enzimática, con corteza natural. Etiquetado según la norma de calidad como curado, viejo o añejo.
7		Curado de cabra pasteurizada con recubrimiento	Queso elaborado exclusivamente con leche pasteurizada de cabra de coagulación enzimática con cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Etiquetado según la norma de calidad como curado, viejo o añejo.
8		Pasta blanda de cabra	Queso elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra de coagulación enzimática o mixta, con corteza natural, lavada, con ceniza de carbón vegetal comestible, enmohecida o con cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). De textura blanda o muy blanda. Periodo de maduración mínima, según la norma de calidad, de 7 días.
9		Semicurado de oveja	Queso elaborado exclusivamente con leche cruda o pasteurizada de oveja de coagulación enzimática, con corteza natural o con cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Etiquetado según la norma de calidad como semicurado.
10		Curado de oveja	Queso elaborado exclusivamente con leche pasteurizada o cruda de oveja de coagulación enzimática, con corteza natural. Etiquetado según la norma de calidad como curado, viejo

			o añejo.
11	OVEJA	Curado de oveja con recubrimiento	Queso elaborado exclusivamente con leche pasteurizada o cruda de oveja de coagulación enzimática, con cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Etiquetado según la norma de calidad como curado, viejo o añejo.
12		Pasta blanda de oveja	Queso elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja de coagulación enzimática o mixta, con corteza natural, lavada, con ceniza de carbón vegetal comestible, enmohecida o con cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). De textura blanda o muy blanda. Periodo de maduración mínima, según la norma de calidad, de 7 días.
13	VACA	Vaca	Queso elaborado exclusivamente con leche cruda o pasteurizada de vaca de coagulación enzimática o mixta, con corteza natural, lavada, con ceniza de carbón vegetal comestible o con cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Periodo de maduración mínima, según la norma de calidad, de 7 días.
14		Mezcla	Queso elaborado con leche cruda o pasteurizada de vaca, cabra, oveja o búfala en cualquier proporción, de coagulación enzimática, con corteza natural. Periodo de maduración mínima, según la norma de calidad, de 7 días.
15	MEZCLA	Mezcla con recubrimiento	Queso elaborado con leche cruda o pasteurizada de vaca, cabra, oveja o búfala en cualquier proporción, de coagulación enzimática, con cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Periodo de maduración mínima, según la norma de calidad, de 7 días.
16	LÁCTICAS	Coagulación láctica	Queso elaborado con leche cruda o pasteurizada de vaca, cabra, oveja o búfala o sus mezclas en cualquier proporción, de coagulación ácida o láctica, con corteza natural, con ceniza de carbón vegetal comestible, enmohecida. o con cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Periodo de maduración mínima, según la norma de calidad, de 7 días.



17	AZUL	Pasta azul	Queso elaborado con leche cruda o pasteurizada de vaca, cabra, oveja o búfala, o sus mezclas en cualquier proporción, de coagulación mixta o enzimática y moho interno. De textura semidura a blanda. Periodo de maduración mínima, según la norma de calidad, de 7 días.
18	INNOVACIÓN	Innovación láctea	Queso elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja, vaca o búfala, o sus mezclas en cualquier proporción, de coagulación enzimática, láctica o mixta, con cualquier grado de maduración y presentación externa, que represente una innovación y no tenga cabida en las categorías anteriormente enumeradas (Ejemplos: quesos con aditivos en pasta o en corteza distintos a los tradicionales).
19	MARIDAJE	Experiencia sensorial	Queso de cualquier categoría indicada con anterioridad junto con alguno de los productos agroalimentarios siguientes: vino, cerveza, miel y mermelada. El producto que maride con el queso debe poseer, al igual que el queso, su etiquetado y su registro sanitario correspondiente, estar perfectamente envasado para evitar su deterioro y no debe requerir refrigeración. Los dos productos del maridaje deben ser de origen español. Se valorará la complementariedad sensorial de la combinación de ambos productos. El premio recibido en esta categoría será otorgado sólo al queso participante y en la difusión del mismo, se deberá indicar el tipo y categoría de producto con el que se ha realizado el maridaje (sin marca comercial de este último). Se presentará sin etiquetado en el envasado (presentar etiquetas de queso y el otro producto junto con la ficha de inscripción), ni signo comercial para su evaluación sensorial.

V. ENVÍO DE MUESTRAS

Los quesos participantes en el Concurso Nacional serán quesos enteros y presentarse sin su etiquetado, de forma que se pueda asegurar, por parte de la organización, el anonimato durante la evaluación de la fase visual. En el caso que el queso presentado contenga marcas comerciales o discos de caseína en la corteza, la organización eliminará dichos elementos. En cualquier caso, los quesos deberán ir acompañados de documentación que contenga la información obligatoria de etiquetado.



Por cada muestra se presentarán, al menos, 2 piezas enteras de queso con un peso superior a 1,5 kg. En el caso de que el formato de presentación comercial del queso no alcance los pesos indicados, se presentarán el número de piezas enteras suficiente para superar los mínimos exigidos. De esta forma la cantidad a enviar, en función del formato, será:

- Formatos de menos de 1,5 kg: número de piezas enteras equivalentes a 3 kg.
- Formatos de más de 1,5 kg: 2 piezas enteras como mínimo.

Para los productos diferentes del queso presentados a la categoría 19 (maridaje), se deberán enviar como mínimo dos envases herméticamente cerrados, que represente al menos 2 litros en el caso de productos líquidos o 500 gr en el caso de productos sólidos.

V.1. Lugar de presentación de las muestras

Centro IFAPA de Hinojosa del Duque. Planta Piloto de Lácteos

Dirección: Ctra. El Viso, km 15

Municipio: Hinojosa del Duque

Provincia: Córdoba

C.P. 14270

Teléfono de contacto: [957149516](tel:957149516); 678456602

V.2. Plazo de envío

Día 12 y 13 de marzo de 2019 en horario de 8:00 a 15:00.

V.3. Forma de envío

Cada muestra de queso presentada al concurso deberá estar acompañada, para su identificación, de una copia de la ficha de inscripción firmada y dos etiquetas del producto comercial, de forma que se pueda identificar claramente la muestra. Se recomienda introducir en el mismo paquete cada muestra presentada con un sobre que contenga la ficha de inscripción y las etiquetas. Para evitar el deterioro del contenido del sobre, que pudiera hacer ilegible la identificación de la muestra, se recomienda introducirlo en una bolsa de plástico herméticamente cerrada. Se realizará preferiblemente un solo envío por empresa, con todas las muestras presentadas al concurso.



El productor es el responsable de garantizar el estado óptimo de las muestras presentadas desde el punto de vista higiénico sanitario. La organización rechazará cualquier producto que no se encuentre en condiciones adecuadas para ser evaluado. Los quesos se almacenarán en condiciones óptimas hasta la celebración del Concurso.

La organización clasificará los quesos por categorías mediante la ficha de inscripción. Además, informará al Jurado de las características de los quesos presentados en las distintas categorías para que existan los mismos criterios de evaluación.

Los quesos quedarán en propiedad de la organización y se emplearán para la evaluación en el Concurso Nacional y otras actividades de promoción. El resto de quesos no utilizados se destinarán a fines sociales.

VI. RECEPCIÓN Y CONTROL DE MUESTRAS

Se realizará un registro de todas las muestras recibidas (acompañadas de las fichas de inscripción y etiquetas respectivas). Se rechazarán todas aquellas muestras que no se ajusten a las presentes Bases, indicándole dicha incidencia a la empresa elaboradora.

Las muestras serán recepcionadas por personal ajeno al concurso, que se ocupará de envolverlas y asignarles un código. Al finalizar el concurso se entregará a la mesa de cómputo, en sobre cerrado, la relación de marcas participantes con sus códigos para que se les asignen los premios que les hayan correspondido.

La organización podrá hacer los análisis físico-químicos y sensoriales pertinentes, con laboratorios contrastados, en cualquier fase del Concurso para verificar los datos declarados en la ficha de inscripción de la muestra. Serán descalificadas todas aquellas muestras cuya ficha de inscripción contenga información que no se corresponda con los análisis realizados.

VII. PANEL DE CATA Y VALORACIÓN DE LAS MUESTRAS

VII.1. El Comité Organizador designará a las personas que ejercerán la Presidencia y Dirección del Concurso, entre personalidades que destaquen por su prestigio profesional y experiencia en la materia. El Director del Concurso garantizará el cumplimiento de las presentes Bases, y controlará la organización de las sesiones de cata. Además, deberá verificar el correcto tratamiento y anonimato de las muestras, el



que las condiciones ambientales de la sala de cata sean correctas y el secreto de los premios hasta el momento de su publicación oficial.

VII.2 Se establecerán jurados formados, cada uno de ellos, por cinco miembros. Cada jurado conformará una mesa de valoración organoléptica independiente y trabajará bajo la dirección de un presidente de mesa.

El Presidente del Jurado y el Director del Concurso designarán a los miembros del jurado y al presidente de cada mesa. Ni el Presidente ni el Director del concurso podrán formar parte del jurado calificador.

El jurado del concurso estará compuesto por una selección de técnicos, productores, restauradores, responsables de compras y otros especialistas en las diferentes categorías de quesos que se presenten al concurso.

VII.3. Los quesos serán catados por los jurados integrantes de la mesa de forma individual, utilizando la ficha de cata con una puntuación máxima de 100 puntos. Una vez finalizada la evaluación de 5 muestras de queso, se transmitirán las fichas al presidente de la mesa y éste las cederá a la mesa de cómputo.

La persona que ejerza la presidencia de una mesa, podrá solicitar al director del concurso el cambio de categoría de algún queso, cuando la mayoría de los integrantes de la mesa así lo consideren. Será decisión inapelable del director del concurso realizar el cambio propuesto o mantener el producto en la categoría asignada previamente.

VII.4. La mesa de cómputo del Concurso procederá a realizar la media aritmética, tras eliminar el valor máximo y mínimo de las valoraciones de los jueces de las mesas, y a presentar al Presidente del Concurso la puntuación final de cada una de las muestras concursantes. Sólo se hará público el resultado de los quesos premiados, cuya relación se presentará de forma ordenada, de mayor a menor, por categorías.

VII.5. La cata tendrá lugar el sábado 16 de marzo de 2019.

VIII. PROCEDIMIENTO DE CATA

VIII.1. El jurado se reunirá en una sala con una iluminación adecuada, temperatura de 18 a 22 °C y libre de ruidos u olores que pudieran distorsionar el análisis sensorial.

El concurso se realizará por el sistema denominado *a la ciega*. Para la evaluación y clasificación de los quesos presentados a este concurso se utilizarán fichas de cata



que contienen fase visual, olfato gustativa y táctil. Las fichas de cata se suministrarán en formato papel. Una vez finalizada la evaluación individual de cada muestra, se transmitirán las fichas al presidente de la mesa.

Los 3 quesos con mejor puntuación de cada categoría volverán a ser catados para determinar el premiado. Los quesos premiados deben superar una puntuación mínima de 60 puntos de un total de 100. En caso contrario quedará desierta dicha categoría.

Durante la celebración del Concurso Nacional, el presidente de la mesa transmitirá cualquier problema del jurado a la Organización para su resolución. Las decisiones de la Organización serán inapelables.

Las muestras se presentarán en orden racional, según indique la Dirección del Concurso, a los jueces. Serán identificadas mediante códigos específicos asignados durante la recepción.

El jurado debe mantener en secreto las decisiones de la valoración hasta el momento que indique la Organización.

A cada muestra catada se le asignará la puntuación que represente la media de las calificaciones que le haya otorgado cada uno de los miembros del jurado tras eliminar el valor máximo y mínimo. En caso de producirse empate con la utilización de media aritmética tras la eliminación de los valores extremos, se resolverá aplicando la media aritmética de las puntuaciones dadas por todos los catadores a cada muestra. Si el empate continúa aplicando la media aritmética, se otorgará el premio que corresponda a todas las muestras que figuren empatadas.

Segunda evaluación sensorial: Los quesos ganadores de las 18 primeras categorías, se someterá a la valoración de todo el panel de cata, para poder otorgar los premios especiales.

VIII.2. Finalizado el concurso, en función de los resultados que le entregue la mesa de cómputo, el Presidente del Jurado dará a conocer los nombres de los quesos ganadores de cada categoría, que a partir de ese momento podrán hacerse públicos.

IX. PREMIOS

IX.1. Se establece la siguiente relación de premios:

- 19 Premios “Maestro Quesero + denominación de la Categoría” para el queso con mayor puntuación de la categoría en la evaluación sensorial. Recibirán un



trofeo original, un diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.

- 1 Premio Especial “Mejor Maestro Quesero”, para el queso más valorado en la segunda evaluación sensorial. Recibirá un trofeo original, un diploma acreditativo, logotipo reproducible y una dotación económica de 1.000 euros.
- 1 Premio Especial “Maestro Quesero, Cabra Selección”, al queso más valorado en la segunda evaluación sensorial, dentro de todas las categorías de cabra. Recibirá un trofeo original, un diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.
- 1 Premio Especial “Maestro Quesero, Andalucía” al queso con mayor puntuación de todas las muestras presentadas en la primera evaluación sensorial (para determinar los premiados de cada categoría) por productores de Andalucía. Recibirá un trofeo original, un diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.

El logotipo es propiedad del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica y podrá ser utilizados por los ganadores del concurso, previa solicitud a la Organización.

Los ganadores de los premios serán publicados en el Pabellón Municipal del Pilar a las 10:00, coincidiendo con la apertura del mercado el día 17 de marzo de 2019. La entrega de premios se realizará a las 13.00 de ese mismo día.

Cada participante en el evento recibirá un correo electrónico con la puntuación obtenida y su clasificación.

IX.2. Difusión. Los quesos premiados aparecerán de forma destacada en la web del concurso, así como en los medios de comunicación usuales

IX.3. Compromiso de los premiados.

Los productores premiados al “Mejor Maestro Quesero”, “Maestro Quesero Andalucía” y “Maestro Quesero Cabra Selección” se comprometen a enviar 10 kg (10 piezas mínimo) del queso ganador con etiqueta antes del 25 de marzo de 2019. Dicha partida se utilizará con fines promocionales.

X. **CONDICIONES GENERALES**



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,
PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE**

Si con posterioridad a la publicación de las presentes Bases, la Organización del concurso realizará una modificación de las mismas, estos cambios se publicarán en la página web del concurso (<http://salonquesoandalucia.es>).

Todos los participantes en este Concurso Nacional “Maestro Quesero” (MQ) deben acatar las bases del concurso y las decisiones de la Organización.