



BASES DEL I CONCURSO AFCA DE QUESADAS DE CANTABRIA

PARTICIPANTES

- Podrá presentarse cualquier quesada hecha en Cantabria.
- Las quesadas que se aportarán pueden ser de diferentes formatos, pero siempre debe tratarse de un producto y un formato que se comercialice.
- Tienen que cumplir la normativa vigente legal para su comercialización y consumo tanto en sistema de elaboración como de etiquetado, consumo, etc.

PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Las muestras serán enviadas a AFCA (oficina situada en la 2ª planta del Mercado Nacional de Ganados de Torrelavega) antes del viernes 29 de junio de 2018 a las 14:00 h. A los productores que hayan entregado las muestras antes del viernes, se les ofrece la posibilidad de reemplazarlas por otras el lunes 2 de julio antes de las 13:00 h.
- Las muestras que se aporten han de ser las siguientes:
 - Cuando las quesadas sean de peso inferior a 0,5 kg: 6 piezas.
 - Cuando el peso de cada quesada esté entre 0,5 y 1 kg: 3 piezas.
 - Cuando el peso supere 1 kg: 2 piezas.
- Cada quesada ha de venir en su envoltorio correspondiente, a elección del productor.
- Los organizadores aportarán una ficha de inscripción para que quede reflejada cada quesada participante.
- Las quesadas sobrantes quedarán a disposición de la Organización para exposición.

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

- Se valorará una única categoría: Quesada de Cantabria.

JUECES / CATADORES

- El panel de jueces/catadores estará compuesto por técnicos, encargados de tiendas especializadas, periodistas gastronómicos, cocineros, jefes de sala de restaurantes emblemáticos, etc.
- Los productores participantes en el concurso no podrán formar parte del panel de jueces, pero sí podrán estar presentes durante el transcurso del mismo, como invitados y/o colaboradores.

FECHAS Y HORARIO

- El concurso se celebrará el lunes 2 de julio de 17:00 a 20:00 h en el Mercado Nacional de Ganados de Torrelavega (hall 1ª planta).
- Los ganadores se darán a conocer durante el Concurso Regional de Raza Frisona, el domingo 8 de julio de 2018.

DESARROLLO DEL CONCURSO

- Habrá 2 mesas y en cada mesa 5 jueces y 1 cortador / facilitador.
- Las quesadas participantes en el concurso serán catadas por los jueces que sean asignados a cada mesa, en cata ciega, sólo marcadas por un código.
- El jurado de cada mesa está compuesto por 5 personas. Una de ellas ejercerá de Jefe de Mesa y coordinará la misma. Los jueces examinarán y catarán las quesadas y dispondrán de un tiempo suficiente para llevar a cabo su trabajo. Para proceder a la evaluación, los jueces dispondrán de una ficha detallada con el código correspondiente a cada quesada.
- El Jurado evaluará cada quesada con una ficha y puntuará los siguientes parámetros:
 - Aspecto exterior (máximo 10 puntos).
 - Textura interior (máximo 15 puntos).
 - Textura en boca (máximo 20 puntos).
 - Conjunto olfato-gustativo: olor, aroma, sabor (máximo 55 puntos).
- Por orden de puntuación total se definirá el ganador de cada mesa. Después de un descanso, el jurado en su totalidad (20 jueces en 4 mesas) catará las 2 quesadas ganadoras (1 de cada mesa) y el que obtenga mayor puntuación será el ganador del concurso.
- En caso de empate, la quesada ganadora será la que obtenga mayor puntuación en el apartado de Olfato-Gustativo. Si de nuevo se produce un empate, será el que tenga mayor puntuación en el apartado de Textura en boca, después en Textura interior y después en Aspecto exterior. Si después de todo ello se mantuviera el empate, el premio será compartido por ambos productores.
- Sólo podrán ganar aquellas quesadas que obtengan una puntuación mínima de 70 puntos sobre 100. De no ser así, el premio quedaría desierto.

PREMIOS

- Se designarán los títulos de:
 - Mejor Quesada de Cantabria 2018.
- El ganador recibirá un diploma acreditativo, así como 1.000 pegatinas acreditativas del premio, que podrán ser utilizadas única y exclusivamente en el producto reconocido como tal.

MÁS INFORMACIÓN:

AFCA – Tlf 942806242, 679945351, 630175999 – informacion@afca.es – www.afca.es

La Organización se reserva el derecho a modificar alguno de los puntos de estas bases si se considera necesario para un mejor funcionamiento del concurso. Cualquier modificación será publicada en la web de Afca.