



BASES DEL II CONCURSO AFCA DE QUESOS DE VACA DE CANTABRIA

PARTICIPANTES

- Podrá presentarse cualquier queso hecho en Cantabria, elaborado con leche de vaca en su totalidad como materia prima básica. No se admitirán quesos de leches mezcladas de otros animales, ni aquellos cuyo óvalo no certifique que su origen es elaborado en Cantabria.
- Los tipos y variedades quedan a elección de los elaboradores. Los quesos que se aportarán pueden ser de diferentes formatos.
- Cada elaborador puede aportar cuantas variedades desee y sean de su producción.
- 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 antes del miércoles 27 de junio de 2018 a las 14:00 h.
- Las muestras que se aporten han de ser las siguientes:
 - Cuando los quesos sean de peso inferior a 500 gramos: 3 piezas.
 - Cuando el peso supere los 500 gramos, hasta los 4 kg: 2 piezas.
 - Cuando el peso supere los 4 kg: ½ pieza.
- Cada queso ha de poseer su etiqueta separada y envoltorio correspondiente, cumpliendo la normativa actual.
- Los organizadores aportarán una ficha de inscripción para que quede reflejado cada queso participante.
- Los quesos sobrantes quedarán a disposición de la Organización para exposición.

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

- Los apartados de cata serán distribuidos en cuatro conceptos:
 - a) Quesos de Vaca Jóvenes.
 - b) Quesos de Vaca Curados.
 - c) Quesos de Vaca Pasta Blanda.
 - d) Queso de Vaca Azules.
 - e) Quesos de Vaca Ahumados.

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 queseros 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 4 mesas y en cada mesa 5 jueces y 1 cortador / facilitador. En cada mesa se juzgará una categoría, salvo en una, que se evaluarán los quesos azules y ahumados.
- Todos los quesos participantes en el concurso serán catados por los jueces que sean asignados a cada mesa, en cata ciega, sólo marcados por un código.
- Cada categoría de quesos será evaluada por tanto por un jurado compuesto por 5 personas. Una de ellas ejercerá de Jefe de Mesa y coordinará la misma. Los jueces examinarán y catarán los quesos por categorías 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 queso.
- El Jurado evaluará cada queso con una ficha y puntuará los siguientes parámetros:
 - Aspecto exterior: corteza (máximo 10 puntos).
 - Aspecto interior: color, textura, etc. (máximo 15 puntos).
 - Textura en boca (máximo 25 puntos).
 - Conjunto olfato-gustativo: olor, aroma, sabor (máximo 50 puntos).
- Por orden de puntuación total se definirá el ganador de cada categoría. Después de un descanso, el jurado en su totalidad (20 jueces) catará los 5 quesos ganadores (1 por categoría), teniendo en cuenta las características de cada categoría, y el que obtenga mayor puntuación será el ganador global del concurso.
- En caso de empate, el queso ganador será el 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 Aspecto 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 aquellos quesos que obtengan una puntuación mínima de 70 puntos sobre 100. De no ser así, la categoría quedaría desierta.

PREMIOS

- Se designarán los títulos de:
 - Mejor Queso de Vaca Joven Cantabria 2018.
 - Mejor Queso de Vaca Curado Cantabria 2018.
 - Mejor Queso de Vaca de Pasta Blanda Cantabria 2018.
 - Mejor Queso de Vaca Azul Cantabria 2018.
 - Mejor Queso de Vaca Ahumado Cantabria 2018.
 - Mejor Queso de Vaca de Cantabria Cantabria 2018.
- Los ganadores de cada sección recibirán un diploma acreditativo, así como 1.000 pegatinas acreditativas del puesto logrado en el concurso, 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.