



BASES DEL I 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 jueves 6 de Julio de 2017 a las 12:00 hrs.
- Las muestras que se aporten han de ser las siguientes :
 - Cuando los quesos sean de peso inferior a 500gramos: 3 piezas.
 - Cuando el peso supere los 700 gramos y no llegue a 1 kg: 2 piezas.
 - Cuando los quesos superen 1 kg: 1 pieza y media.
 - Para quesos de peso superior a 3,5 kg, pueden aportarse 2 porciones de 1,300 kg como mínimo, debidamente etiquetadas.
- Cada queso ha de poseer su etiqueta y envoltorio correspondiente y 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 los elaboradores para su degustación.

SECCIONES DEL CONCURSO

- Los apartados de cata serán distribuidos en cuatro conceptos:
 - a) Quesos de leche pasteurizada.
 - b) Quesos de leche cruda sin mohos internos.
 - c) Quesos de mohos tipo peniciliumo condimentos internos que caractericen o personifiquen al queso.
 - d) Quesos ahumados.
- La organización se reserva el derecho al cambio de conceptos de cata de los quesos suministrados para tal fin, informando adecuadamente al interesado.

HORARIO

- El concurso se celebrará el sábado 8 de julio de 10:00 a 14:00 hrs.
- Los premios se entregarán a las 18:00 hrs, al término del concurso regional de ganado vacuno frisón.

PREMIOS

- En la cata los jueces determinarán cuál será el mejor queso de cada concepto reseñado.
- Al final el jurado elegirá un queso de los cuatro ganadores para otorgarle un premio especial.
- Los ganadores recibirán un diploma acreditativo. Asimismo, todos los participantes recibirán un detalle por su participación en el evento.