



## **BASES DEL I CONCURSO AFCA DE MANTEQUILLA DE CANTABRIA**

### **PARTICIPANTES**

- Podrá presentarse cualquier mantequilla natural hecha en Cantabria, elaborada con nata de leche de vaca en su totalidad como materia prima básica. No se admitirán aquellas cuyo óvalo no certifique que su origen es elaborado en Cantabria.
- Tienen que cumplir la normativa vigente legal para su comercialización y consumo tanto en sistema de elaboración como de etiquetado, consumo, etc.

### **INSCRIPCIÓN**

- Los participantes deberán cumplimentar la ficha de inscripción correspondiente y enviarla al correo [informacion@afca.es](mailto:informacion@afca.es) antes del **13 de mayo de 2026**.

### **PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

- Las muestras serán entregadas en la oficina de AFCA el **lunes 18 de mayo de 2026 de 8:00 a 14:00 h.** o el **martes 19 de mayo antes de las 12:00 h.**
- Las muestras que se aporten han de tener en total un peso aproximado de 600 g.
- Cada muestra ha de tener su etiqueta separada y envoltorio, cumpliendo la normativa vigente.
- La mantequilla sobrante quedará a disposición de la Organización para exposición.

### **CATEGORÍAS DEL CONCURSO**

- Se valorará una única categoría: Mantequilla natural elaborada con nata de leche de vaca 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.

## FECHAS Y HORARIO

- El concurso se celebrará el **martes 19 de mayo de 2026** de 17:00 a 20:00 h en el Mercado Nacional de Ganados de Torrelavega.
- Los ganadores se darán a conocer esa semana en el suplemento de El Diario Montañés Cantabria en la Mesa, la página web de AFCA ([www.afca.es](http://www.afca.es)) y redes sociales de la asociación.

## DESARROLLO DEL CONCURSO

- Habrá 6 mesas y en cada mesa 6 jueces y 1 cortador / facilitador.
- Todas las mantequillas participantes en el concurso serán catadas por los jueces que sean asignados, en cata ciega, sólo marcadas por un código.
- Una persona del jurado ejercerá de Jefe de Mesa. Los jueces examinarán y catarán las mantequillas y dispondrán de un tiempo suficiente para llevar a cabo su trabajo. Para proceder a la evaluación, los jueces dispondrán de un enlace a un formulario.
- El Jurado evaluará y puntuará los siguientes parámetros:
  - Aspecto global (máximo 4 puntos).
  - Textura en boca (máximo 8 puntos).
  - Conjunto olfato-gustativo (máximo 18 puntos).
- Por orden de puntuación total se definirá el ganador.
- En caso de empate, la mantequilla 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 y después en Aspecto global. Si después de todo ello se mantuviera el empate, el premio será compartido por ambos productores.
- Sólo podrán ganar aquellas mantequillas que obtengan una puntuación mínima de 20 puntos. De no ser así, la categoría quedaría desierta.

## PREMIOS

- Se designarán el título de:
  - Mejor Mantequilla de Cantabria 2026.
- Los ganadores de cada sección recibirán un diploma acreditativo, así como 1.000 pegatinas acreditativas del premio, que podrán ser utilizadas única y exclusivamente en el producto reconocido como tal. El logotipo con el reconocimiento se enviará en formato electrónico también para su uso.

**MÁS INFORMACIÓN:** AFCA – Tif 942806242 – [informacion@afca.es](mailto:informacion@afca.es) – [www.afca.es](http://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.*