



BASES DEL IX 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.

INSCRIPCIÓN

- Los participantes deberán cumplimentar la ficha de inscripción correspondiente y enviarla al correo 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 ser las siguientes:
 - Cuando los quesos sean de peso inferior a 500 gramos: 3 piezas.
 - Cuando el peso esté entre 500 gramos y 1 kg: 2 piezas.
 - Cuando el peso esté entre 1 y 4 kg: 1 pieza.
 - Cuando el peso supere los 4 kg: ½ pieza.
- Cada queso ha de tener su etiqueta separada y envoltorio, cumpliendo la normativa vigente.
- Los quesos sobrantes quedarán a disposición de la Organización para exposición.

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

- Los apartados de cata serán distribuidos en los siguientes conceptos:
 1. Quesos de Vaca Jóvenes elaborados con leche cruda (maduración inferior a 60 días).
 2. Quesos de Vaca Jóvenes elaborados con leche pasteurizada (maduración inferior a 60 días).
 3. Quesos de Vaca Curados elaborados con leche cruda (maduración a partir de 60 días).
 4. Quesos de Vaca Curados elaborados con leche pasteurizada (maduración a partir de 60 días).
 5. Quesos de Vaca Pasta Blanda (untuosos).
 6. Quesos de Vaca Azules.
 7. Quesos de Vaca Ahumados.
 8. Quesos de Vaca Frescos.
 9. Queso de Vaca Lácticos (coagulación láctica).
 10. Quesos de Vaca Especiales.

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.

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) y redes sociales de la asociación.

DESARROLLO DEL CONCURSO

- Habrá 6 mesas y en cada mesa 6 jueces y 1 cortador / facilitador.
- Todos los quesos participantes en el concurso serán catados por los jueces que sean asignados, en cata ciega, sólo marcados por un código. En unas mesas se hará la parte de Aspecto exterior y Textura al corte (“Aspecto”), y en otras la parte de Textura en boca y Olfato-gustativo (“Degustación”), de forma que todas las mesas caten en alguna categoría la parte exterior y en alguna categoría la parte de degustación, pero no valorarán los 4 apartados de una misma categoría.
- Una persona del jurado ejercerá de Jefe de Mesa. Los jueces examinarán y catarán los quesos 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 exterior: corteza (máximo 4 puntos).
 - Aspecto interior: color, textura, etc. (máximo 6 puntos).
 - Textura en boca (máximo 10 puntos).
 - Conjunto olfato-gustativo: olor, aroma, sabor (máximo 20 puntos).
- Por orden de puntuación total se definirá el ganador de cada categoría. Después, todo el jurado catará los 10 quesos ganadores (1 por categoría), teniendo en cuenta las características de cada categoría, y elegirá el queso ganador absoluto a su criterio. El que más votos haya obtenido será el ganador global del concurso.
- En caso de empate en cada categoría, 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.
- En caso de empate en el campeón absoluto, el jurado volverá a votar entre los productos empatados.
- Sólo podrán ganar aquellos quesos que obtengan una puntuación mínima de 25 puntos. De no ser así, la categoría quedaría desierta.

PREMIOS

- Se designarán los títulos de:
 - Mejor Queso de Vaca Joven Leche Cruda Cantabria 2026.
 - Mejor Queso de Vaca Joven Leche Pasteurizada Cantabria 2026.
 - Mejor Queso de Vaca Curado Leche Cruda Cantabria 2026.
 - Mejor Queso de Vaca Curado Leche Pasteurizada Cantabria 2026.
 - Mejor Queso de Vaca de Pasta Blanda Cantabria 2026.
 - Mejor Queso de Vaca Azul Cantabria 2026.
 - Mejor Queso de Vaca Ahumado Cantabria 2026.
 - Mejor Queso de Vaca Fresco Cantabria 2026.
 - Mejor Queso de Vaca Láctico Cantabria 2026.
 - Mejor Queso de Vaca Especial Cantabria 2026.
 - Mejor Queso de Vaca Absoluto 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 – Tlf 942806242 – 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.