



## BASES DEL VI 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](mailto:informacion@afca.es) antes del 7 de junio de 2023.

### PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Las muestras serán entregadas en la oficina de AFCA el **lunes 12 de junio de 2023 de 8:00 a 14:00 h.** o el **martes 13 de junio 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 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 quesos sobrantes quedarán a disposición de la Organización para exposición.

### CATEGORÍAS DEL CONCURSO

- Los apartados de cata serán distribuidos en los siguientes conceptos:
  - a) Quesos de Vaca Jóvenes (maduración inferior a 60 días).
  - b) Quesos de Vaca Curados (maduración a partir de 60 días).
  - c) Quesos de Vaca Pasta Blanda (untuosos).
  - d) Quesos de Vaca Azules.
  - e) Quesos de Vaca Ahumados.
  - f) Quesos de Vaca Frescos.
  - g) 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 13 de junio de 2023** de 17:00 a 20:00 h en el Mercado Nacional de Ganados de Torrelavega.
- Los ganadores se darán a conocer esa semana en la página web de AFCA ([www.afca.es](http://www.afca.es)), redes sociales de la asociación y el suplemento de El Diario Montañés Cantabria en la Mesa.

## DESARROLLO DEL CONCURSO

- Habrá 4 mesas y en cada mesa 6 jueces y 1 cortador / facilitador. En una mesa se juzgará la categoría de queso joven, en otra la de curado, en otra las de pasta blanda y ahumado y en otra las de fresco y azul.
- 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 6 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.
- El Jurado evaluará cada queso con una ficha 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 7 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 la elección del 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 Cantabria 2023.
  - Mejor Queso de Vaca Curado Cantabria 2023.
  - Mejor Queso de Vaca de Pasta Blanda Cantabria 2023.
  - Mejor Queso de Vaca Azul Cantabria 2023.
  - Mejor Queso de Vaca Ahumado Cantabria 2023.
  - Mejor Queso de Vaca Fresco Cantabria 2023.
  - Mejor Queso de Vaca Especial Cantabria 2023.
  - Mejor Queso de Vaca de Cantabria 2023.
- 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](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.*