

SEGUNDA EDICIÓN

CATA-CONCURSO QUESOS DE ARAGÓN

INTRODUCCIÓN

El Departamento de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de Aragón convoca la segunda edición del Concurso de Quesos de Aragón con el fin de potenciar la cultura quesera en nuestra región, dando a conocer los excelentes y exquisitos quesos tradicionales, a los que hay que sumar los nuevos artesanos y los ecológicos que se fabrican en la actualidad, muchos de ellos desconocidos por el público. Estamos convencidos de que hay que primar el saber hacer y la profesionalización del sector, todo ello sin renunciar a las raíces, porque detrás de cada queso hay unas personas, unos pastos, un ganado, una cultura concreta y, sobre todo, una manera de hacer las cosas con cariño.

BASES

Con el objeto de divulgar y promocionar los quesos de calidad, el Departamento de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de Aragón convoca el Concurso de Quesos de Aragón donde podrán participar todos los quesos de la Comunidad Autónoma de Aragón que cumplan con la normativa legal vigente aplicada a esa actividad. Dicha normativa queda reflejada en el Real Decreto 1679 / 1974 del 22 de Julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

La organización designa como Director del concurso a José Luis Martín Martín, cuya misión es garantizar el cumplimiento del presente reglamento, velar por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras, y la comunicación de los resultados.

El presente concurso se regirá por las siguientes normas:

1. PARTICIPANTES.

Podrán participar todos los elaboradores de queso de la Comunidad Autónoma de Aragón que cumplan con la normativa legal vigente aplicada a esa actividad, con productos de fabricación propia y correspondiente a un lote destinado a la comercialización

2. QUESOS ADMITIDOS.

Los quesos que se presenten a concurso deberán ser piezas enteras, y podrán haber sido elaborados con leche de vaca, cabra u oveja.

El Comité Organizador, mediante la ficha de inscripción, clasificará los quesos por categorías e informará a todos los miembros del jurado de los diversos tipos presentados así como de sus principales características con el fin de que existan los mismos criterios de valoración.

2.1 Cada queso presentado a concurso deberá incluirse en una de las siguientes categorías:

Nº 1 DE VACA LECHE PASTEURIZADA.

Quesos elaborados con leche pasteurizada de vaca.
Coagulación mixta o enzimática.

Nº 2 QUESOS DE VACA LECHE CRUDA.

Quesos elaborados con leche cruda de vaca con una maduración superior a 60 días.
Coagulación mixta o enzimática.

Nº 3 QUESOS DE CABRA LECHE PASTEURIZADA.

Quesos elaborados con leche pasteurizada de cabra.
Coagulación mixta o enzimática.

Nº 4 QUESOS DE CABRA LECHE CRUDA.

Quesos elaborados con leche cruda de cabra con una maduración superior a 60 días.
Coagulación mixta o enzimática.

Nº 5 QUESOS DE OVEJA LECHE PASTEURIZADA.

Quesos elaborados con leche pasteurizada de oveja.
Coagulación mixta o enzimática.

Nº 6 QUESOS DE OVEJA LECHE CRUDA.

Quesos elaborados con leche cruda de oveja con una maduración superior a 60 días.
Coagulación mixta o enzimática.

Nº 7 QUESOS AFINADOS DE PASTA BLANDA.

QUESOS AFINADOS DE COAGULACIÓN LÁCTICA

Quesos elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, cabra u oveja.
Coagulación enzimática ó mixta, de corteza enmohecida o lavada.
Coagulación láctica ó ácida, de corteza enmohecida.

2.2 Los quesos presentados a concurso deberán ser piezas enteras, sin la etiqueta pegada y sin marca, de manera que se pueda garantizar su anonimato.

Para formatos mayores de 2 kg se enviará 1 pieza mínimo.

Para formatos menores de 2 kg se enviará el equivalente hasta completar dicho peso.

3. INSCRIPCIÓN

3.1 Los concursantes podrán presentarse a todas las categorías que deseen pero sólo podrán participar con un máximo de dos muestras por categoría y fabricante. Además, deberán tener variaciones significativas en el proceso de elaboración y/o maduración y comercializarse con otra etiqueta o marca distinta.

3.2 Los concursantes deberán cumplimentar la ficha de inscripción y enviarla por correo ordinario, fax o e-mail en el plazo previsto.

3.3 Las fichas de inscripción deberán recibirse antes del día 22 de junio de 2011

Se admiten las siguientes formas de envío:

- **Fax:** al número 976 258266
- **e-mail:** cristina@barbacil.com
- **Correo ordinario** a la siguiente dirección:

**Concurso de Quesos
Barbacil Comunicación
C/ Colón, 7, 50007 Zaragoza**

4. CONTROL DE LOS QUESOS RECIBIDOS

4.1 El Director del Concurso adoptará un sistema de control mediante un registro de todos los quesos recibidos, aceptados y no aceptados.

4.2 A cada queso se le asignará un número de entrada, expidiéndose el correspondiente acuse de recibo en el que se constará un número y la fecha de recepción.

4.3 La dirección del Concurso conservará los quesos recibidos en condiciones ambientales adecuadas, para que estén en perfecto estado durante la celebración de las catas.

4.4 La organización podrá hacer los análisis pertinentes en cualquier fase del Concurso para verificar los datos declarados en la solicitud de inscripción. En su caso, rechazará aquellos quesos que no respondan al presente reglamento.

4.5 Los quesos a concursar se enviarán en un paquete, junto con una copia de la ficha de inscripción y 2 etiquetas comerciales por cada tipo de queso presentado.

Para su envío, se aconseja envasar los quesos al vacío o envolver con film alimentario.

Los quesos serán conservados en frío hasta 24 horas antes del concurso. En ese momento se les quitará el film o envoltorio y se codificarán.

Todos los quesos se dispondrán en una sala a 22°C para unificar la temperatura de los mismos cara a la cata.

Se recomienda introducir las fichas de inscripción y las etiquetas en una bolsa de plástico para evitar su deterioro.

Se permite el envío de varios tipos de queso en un mismo paquete siempre que estén perfectamente identificados y diferenciados.

4.6 Los quesos se remitirán a portes pagados* a la siguiente dirección:

**Centro Cultural Pablo Neruda
Calle Ramón y Cajal
22630 Biescas (Huesca)**

Las muestras deberán recibirse entre el 22 y 24 de Junio.

Los quesos serán almacenados en las debidas condiciones de temperatura y humedad para evitar cualquier alteración.

***NOTA MUY IMPORTANTE:**

- **No se admitirá a concurso ningún queso cuya ficha de inscripción sea recibida después del 22 de junio.**
- **Los quesos deben recibirse, a portes pagados, antes de las 14 h del 24 de junio.**

4.7 La falta de veracidad en la información facilitada por los concursantes será motivo de descalificación inmediata en cualquier fase del concurso.

5. DEL JURADO

5.1 El jurado estará compuesto por 8 personas repartidas entre técnicos del sector, de la universidad, maestros queseros de Aragón, de la Academia de Gastronomía Aragonesa y personas de reconocido prestigio relacionadas y vinculadas con el mundo de la gastronomía y la restauración.

5.2 Antes de la constitución del Jurado, el Director del Concurso controlará la organización de las sesiones de cata, verificando el orden en que serán presentados los quesos y el número de muestras sometidas a examen por el Jurado.

5.3 El Director del Concurso adoptará los medios de control adecuados que aseguren el cumplimiento de los requisitos necesarios para llevar a buen término todas las fases del Concurso. Así mismo, controlará que las condiciones ambientales de la sala de cata sean correctas, que el corte de los quesos sea limpio y se realice en una sala anexa. A la sala de cata sólo tendrán acceso las personas directamente relacionadas con el Concurso y habilitadas al efecto.

5.4 Para proceder a la evaluación, el Jurado dispondrá de dos fichas diferentes y con códigos distintos con el fin de evitar su condicionamiento.

Cada queso será evaluado de la siguiente forma:

- a) por su aspecto: exterior e interior.
- b) Por su textura en boca y el conjunto olfato-gustativo(olor-aroma-sabor)

6.- FASE única- FINAL

6.1 La Fase única-Final de valoración se realizará el 25 de junio en la Casa de Cultura de Biescas.

6.2 En esta fase, todos los quesos serán evaluados en tanto por sus características visuales como por las características sensoriales.

6.3 Cada participante recibirá los resultados de la puntuación de su queso ó quesos presentados a concurso. El documento será remitido vía e-mail a cada participante antes del 10 de Julio.

6.4 En caso de empate entre dos o más quesos el que mayor puntuación obtenga en el conjunto olfato-gustativo será ganador. Si a pesar de ello se sigue produciendo el empate, se procederá a la elección del ganador por consenso del jurado.

6.5. Los resultados se harán públicos el mismo día 25 de junio, durante el acto de la entrega de premios.

7.- ENTREGA DE PREMIOS

7.1 Se otorgarán dos premios por cada categoría. Medalla de oro para el primer clasificado que haya obtenido la mayor puntuación y Medalla de plata para el segundo clasificado de mayor puntuación.

7.2. Al ganador de cada categoría (Medalla de Oro) se le concederá un premio consistente en un diploma acreditativo y logotipo reproducible en etiqueta comercial.
El segundo clasificado recibirá un diploma acreditativo y logotipo reproducible en etiqueta y folletos comerciales.

7.3. Se otorgará un premio especial al queso que mayor puntuación obtenga en el concurso, independientemente de la categoría que haya concursado.
Dicho queso llevará el nombre: "MEJOR QUESO DE ARAGÓN 2011"
El premio consistirá en un diploma acreditativo y logotipo reproducible en etiqueta comercial.

7.4 El resto de finalistas recibirán diploma acreditativo.

7.5. Todos los premiados y finalistas podrán hacer mención del premio en sus acciones de promoción y publicidad, pero indicando siempre la categoría, la edición del premio y el año en que fue otorgado. La Organización autorizará un modelo unificado para dicho fin.

8.- OBLIGACIONES

8.1. Todas las personas que presenten quesos a concurso se obligan a cumplir todas las condiciones recogidas en estas bases.

8.2. El fallo o decisiones del jurado tienen carácter inapelable.

NOTA: Para cualquier duda o consulta contactar con:

Tlfn: 976 258265

Fax: 976 258266

e-mail: cristina@barbacil.com