

CRITERIOS DE VALORACIÓN PARA LAS DIFERENTES CATEGORÍAS.

QUESOS DE COAGULACION ENZIMÁTICA PASTA DURA/SEMIDURA

Durante la fase previa así como en la final se evaluarán los quesos con características comunes y se clasificarán de acuerdo al siguiente criterio:

1) QUESOS DE COAGULACIÓN ENZIMÁTICA O MIXTA CON PREDOMINIO ENZIMÁTICO.

QUESOS DE CONSISTENCIA SEMIBLANDA, SEMIDURA Y DURA.

- a. De corteza limpia y cepillada, untada o no de aceite y/o manteca.
- b. De corteza tratada con productos naturales (pimentón, hierbas aromáticas, etc)
- c. De corteza enmohecida.
- d. De corteza lavada, con o sin remelo.

ASPECTO EXTERIOR PUNTOS: 14 SOBRE 140

CRITERIOS POSITIVOS

Formato: Se valorará en función de su originalidad, proporcionalidad, homogeneidad y regularidad.

Corteza: Valoración del color y aspecto en función del tipo de queso. En los de corteza enmohecida hay tener en cuenta las peculiaridades de cada tipo.

Penalizar:

Los de aspecto sucio, con manchas, hinchados, etc.

Con poca homogeneidad y de formato muy irregular.

Los que presenten grietas, rajadas o surcos en su corteza.

Los que presenten mohos de color negro o gris-negro.

ASPECTO INTERIOR PUNTOS: 21 SOBRE 140

CRITERIOS POSITIVOS

Color de la pasta: Homogéneo.

VACA: Puede variar desde blanco-hueso (en quesos jóvenes), amarillo y amarillo-anaranjado (más intenso por la alimentación a base de hierba debido a los carotenos presentes en la leche)

CABRA: Color blanco y homogéneo por toda la pasta en quesos jóvenes y semicurados. En quesos muy maduros la pasta puede adquirir tonos más oscuros de color marfil.

OVEJA: Color marfil claro a pajizo dependiendo del grado de maduración.

Cerco estrecho y poco pronunciado, ligeramente oscuro y algo más pronunciado en los más maduros.

Ausencia de ojos: en quesos de leche pasteurizada (corte ciego).

Ojos: repartidos al azar. No muy numerosos. Forma irregular en su mayoría. Inferiores a un grano de arroz, en general diminutos (<2mm.)

Ausencia de grietas o rajadas.

Penalizar:

Los de aspecto sucio, con manchas, hinchados, que suelten suero, etc.

Los que presenten diferencias de color significativas.

Los que presenten ojos abundantes y grandes (> 3 mm) así como grietas, rajadas o surcos en su corteza.

Los abombados. Al tacto se notan que suenan huecos (presencia de coliformes o butíricos)

OLOR: PUNTOS 21 SOBRE 140

CRITERIOS POSITIVOS.

Valoración en función de su intensidad y su calidad.

Evaluar el olor de la corteza también dentro del conjunto total.

Los quesos de corteza lavada que tienen remelo tienden a ser intensos en nariz, ligeramente pútridos y amoniacaes.

Los quesos enmohecidos deben desarrollar un olor limpio a seta, champiñón.

Los de corteza cepillada o limpiada tienen un olor débil, a nata, mantequilla, animal suave (cuero, establo)

Penalizar:

Olores muy fétidos y nauseabundos

Los muy planos, casi inodoros.

Los olores demasiado agrios-ácidos (exceso de fermentos o malas acidificaciones)

Olor a sucio, desagradable (establo, animal, estiércol)

Intenso y desagradable olor amoniacal y muy picante en nariz.

TEXTURA EN BOCA PUNTOS: 28 SOBRE 140

CRITERIOS POSITIVOS.

Valoración en función de sus características.

Se valorará positivamente los que tengan acusada solubilidad en boca independientemente de su consistencia.

La elasticidad o friabilidad en boca depende de muchos factores, entre los cuales destaca el tiempo de maduración.

La adherencia o adhesividad suele ir parejo a quesos de buen contenido grasa.

La granulosis o microestructura es buena la de tipo fino o ligeramente harinoso.

Otras sensaciones de la textura como el carácter fundente o crujiente (presencia de cristales) se valorará como positivo.

Sensación grasa y aromática que recuerda al aceite de oliva.

Penalizar:

Los secos y ásperos en boca.

Aquellos cuya sensación parezca estar masticando corcho. (acorchado)

Los de textura arenosa y de sensación seca o desagradable en boca.

SABOR + REGUSTO PUNTOS: 42 SOBRE 140

CRITERIOS POSITIVOS.

Sabor característico, equilibrado e intenso.

A leche madurada del animal que procede.

Ausencia de amargor o bajo mínimos.

Picante no intenso al principio y no agresivo.

Salado de intensidad media perfectamente integrado.

El humo apenas se debe notar en el sabor.

Alta persistencia en boca.

El regusto o retrogusto debe ser continuo respecto del sabor característico. Persistente y pronunciado.

El queso debe dejar "buen sabor de boca"

Penalizar:

Sabores sucios y agresivos.

Sabores poco marcados y planos en boca.

Los excesivamente agrios.

Los excesivamente picantes, rancios, jabonosos y agresivos (sobre todo al principio del paso en boca)

Sabores extraños: a metálico, medicamentoso, pestilente, a huevos podridos, etc.

VALORACIÓN FINAL PUNTOS: 14 SOBRE 140

Valoración del queso en su conjunto.

QUESOS DE PASTA BLANDA / COAGULACION MIXTA Y ACIDA

ELABORADAS CON LECHE CRUDA O PASTEURIZADA DE OVEJA, CABRA ó VACA.
COAGULACIÓN MIXTA PRODUCIDA POR LA ACCIÓN DEL CUAJO ANIMAL.
COAGULACION LÁCTICA POR ACIDIFICACIÓN CONTROLADA
CONSISTENCIA BLANDA A SEMIBLANDA.

ASPECTO EXTERIOR

PUNTOS: 14 SOBRE 140

CRITERIOS POSITIVOS

Formato: Se valorará en función de su proporcionalidad, homogeneidad y regularidad.

Corteza: Enmohecida de color blanco, verde o variable. Lavada anaranjada. Cepillado natural.
No debe poseer marcas de agentes extraños o ser excesivamente rugosa.

Al tacto se ha de notar una sensación blanda por dentro.

Penalizar:

Las de aspecto sucio, con manchas diversas y desiguales.

Con poca homogeneidad y de formato muy irregular.

Las que al tacto se noten demasiado duras o consistentes.

ASPECTO INTERIOR

PUNTOS: 21 SOBRE 140

CRITERIOS POSITIVOS

Color de la pasta: blanco en las de cabra. Blanco marfil a amarillo claro en las oveja y vaca aunque éstas pueden tener un tono más oscuro.

Ojos en coagulación mixta: repartidos al azar. De forma redonda y no muy numerosos. No mayor de 3mm
Ausencia de ojos en pastas lácticas.

Pasta cremosa, incluso untable en los quesos muy proteolizados.

Cerco variable en función del grado de maduración.

Penalizar:

Las de aspecto sucio, con manchas y que al corte suelten suero.

Las que presenten diferencias de color significativas.

Las que presenten ojos abundantes y grandes (> 3 mm)

Cercos muy pronunciados y oscuros.

OLOR:

PUNTOS: 21 SOBRE 140

CRITERIOS POSITIVOS.

Valoración en función de su intensidad y su calidad.

Evaluar el olor de la corteza también dentro del conjunto total.

Las que tienen remelo (pegajosas) son más intensas en nariz y tienden a ser ligeramente pútridas.

Olores de fermentación bien integrados.

Lácticos agradables (yogur suave)

Limpio, penetrante y agradable.

La corteza puede tener un toque ligeramente pútrido y amoniacal.

Penalizar:

Olores muy fetidos, pestilentes y nauseabundos.

Los olores demasiado agrios-ácidos (malas acidificaciones)

Olor a sucio, desagradable (establo, animal, estiércol)

Los de intenso y desagradable olor amoniacal y muy picante en nariz.

TEXTURA EN BOCA

PUNTOS: 28 SOBRE 140

CRITERIOS POSITIVOS.

Se valorará positivamente IOs que tengan muy buena solubilidad en boca.
Las de consistencia untuosa o alta cremosidad. Acusada adherencia o adhesividad.
La granulosidad o microestructura de tipo fino o muy fino.
Muy fundente al paladar.
Sensación grasa y aromática que recuerda al aceite de oliva.

Penalizar:

Las de textura arenosa y granulosa.
Las de sensación pastosa o seca.
Las de sensación a sebo y jabonosa.

SABOR + REGUSTO

PUNTOS: 42 SOBRE 140

CRITERIOS POSITIVOS.

Sabor característico, equilibrado e intenso. A leche madurada del animal que procede.
Salado de intensidad media.
Amargo suave y aromático sin destacar en exceso.
De media a alta persistencia en boca.
El queso debe dejar "buen sabor de boca"

Penalizar:

Sabores sucios y agresivos.
Sabores poco marcados y planos en boca.
Los muy ácidos y excesivamente agrios.
Los picantes, rancios, jabonosos y agresivos.
Sabores extraños: a metálico, medicamentoso, pestilente, a huevos podridos, etc.

VALORACIÓN FINAL

PUNTOS: 14 SOBRE 140

Valoración del queso en su conjunto.