

Bases del Concurso Nacional de Quesos de Cabra Talavera de la Reina, septiembre 2013

Base 1ª. Objeto del concurso.

El concurso nacional de quesos de cabra que se engloba dentro de la 1ª Cumbre Nacional del Caprino "CAPRAESPAÑA", premiará la calidad de los mejores quesos de cabra que concurren a las categorías descritas en la base 3ª.

Base 2ª. Organización.

La Organización del concurso correrá a cargo de la Fundación Talavera Ferial, con la colaboración de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha.

Base 3ª. Categorías y premios.

En su 1ª edición, el concurso nacional de quesos de cabra concederá:

1) Tres Premios: CAPRAESPAÑA ORO, CAPRAESPAÑA PLATA Y CAPRAESPAÑA BRONCE para los mejores quesos que concurren a cada una de las siguientes categorías:

- a) Queso de pasta blanda, elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días.
- b) Queso de pasta semidura o dura, elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días.
- c) Queso de producción ecológica, elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días.

2) Premio "GRAN CAPRAESPAÑA" para el queso de cabra que obtenga la mejor puntuación independientemente de la categoría a la que pertenezca la muestra.

Base 4ª. Requisitos de participación.

4.1. Podrán participar en el concurso las personas o agrupaciones de personas que hayan elaborado queso de cabra y que tengan vigente el correspondiente registro sanitario.

4.2. Respecto a los quesos de producción ecológica (categoría c), podrán participar en el concurso las personas o agrupaciones de personas que hayan elaborado queso de producción ecológica y que posean el certificado de producción ecológica expedido por alguno de los organismos de certificación autorizados.

4.3. Cada persona o agrupación podrá presentar al concurso una marca por cada categoría y tipo de elaboración (leche cruda o pasteurizada).

Base 5ª. Inscripción y presentación de muestras.

5.1. Los interesados en presentarse a este concurso deberán dirigir a la Fundación Talavera Ferial – (Pso. Fernando de los Ríos, s/n, 45600, Talavera de la Reina, Toledo), una solicitud de participación debidamente cumplimentada con arreglo al anexo I, así como una fotocopia del registro sanitario y, en el caso de los quesos de producción ecológica, una fotocopia del correspondiente certificado en vigor emitido por una entidad de certificación autorizada. El plazo de presentación de esta documentación se establece desde el día 22 de julio hasta las 14:00 horas del 12 de agosto de 2013.

5.2. Para la categoría y el tipo de curación al que se concurre, se presentarán, al menos, 2 piezas de queso con un peso superior a los 700 gr. (quesos sin corteza) y 1.500 gr. (quesos con corteza). En el caso de que el formato de presentación comercial del queso no alcance los pesos indicados, se presentarán el número de piezas suficiente para superar los mínimos exigidos. Los quesos quedarán como propiedad de la organización del concurso.

5.3. Las muestras de quesos se remitirán, a portes pagados, a la Fundación Talavera Ferial – (Pso. Fernando de los Ríos, s/n, 45600, Talavera de la Reina, Toledo). El plazo para remisión de las muestras será del 3 al 5 de septiembre de 2013, en horario de 9:00 h a 14:00 h.

5.4. Cada muestra se embalará en un único paquete identificado con el nombre del concurso "CONCURSO NACIONAL DE QUESOS DE CABRA - CAPRAESPAÑA", el nombre de la quesería y la categoría en que se presenta al concurso, indicando si el queso está elaborado con leche cruda o pasteurizada. Además, dentro del paquete se introducirá un sobre cerrado conteniendo una fotocopia de la solicitud debidamente cumplimentada y tres etiquetas comerciales que identifiquen al queso objeto de concurso. Es conveniente que los quesos que se introduzcan en el paquete contengan la

etiqueta de su marca, pero sin adherirse al queso con algún elemento que dificulte su retirada.

Base 6ª. Descalificaciones

6.1. Serán descalificados los quesos cuya presentación o composición no cumplan lo dispuesto en la reglamentación vigente y en las presentes bases.

6.2. La descalificación será notificada al interesado.

Base 7ª. Proceso de Selección.

7.1. La valoración sensorial constará de dos fases: visual y olfátogustativa. En la fase visual se evaluará el aspecto exterior y el del corte. En la olfátogustativa se valorará el olor, sabor y aroma, textura y otras sensaciones en boca, persistencia y gusto residual y la impresión global. Estas valoraciones se realizarán de acuerdo con las fichas de cata que aparecen en el anexo II.

7.2. El jurado estará formado por un mínimo de seis miembros seleccionados entre técnicos de la Administración y profesionales cualificados, tales como catadores especializados en este producto, gastrónomos y periodistas especializados.

7.2. Se concederán tres premios (CAPRAESPAÑA ORO, CAPRAESPAÑA PLATA Y CAPRAESPAÑA BRONCE) por categoría y un Premio "GRAN CAPRAESPAÑA" al mejor queso que concurra a cualquier de las categorías enunciadas en la base 3ª.

7.3. El fallo del jurado será inapelable.

Base 8ª. Divulgación.

8.1. La entrega de los premios se realizará en acto público, durante la celebración de la 1ª Cumbre Nacional del Caprino "CAPRAESPAÑA", que se celebrará en la ciudad de Talavera de La Reina (Toledo).

8.2. Los premiados podrán mencionar la distinción obtenida en el etiquetado del producto premiado y en su publicidad, con arreglo a lo dispuesto en la reglamentación vigente.