

Bases del II Concurso Internacional de Quesos de Cabra

Talavera de la Reina, 14, 15 y 16 de septiembre de 2017

Base 1ª. Objeto del concurso.

El concurso internacional de quesos de cabra que se engloba dentro de la 3ª Cumbre Internacional 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.

2.1. La Organización del concurso correrá a cargo de la Unión de Productores de Caprino, en adelante UNIPROCA y de la Fundación Talavera Ferial.

2.2. La organización del concurso nombrará un Comité Técnico Organizador que estará compuesto por las siguientes personas: el presidente de UNIPROCA, el presidente del Comité Ejecutivo de la Fundación Talavera Ferial, 1 coordinador y 5 o 6 Jefes del Jurado de Cata. Sus funciones consistirán en hacer cumplir el reglamento y vigilar el correcto funcionamiento del concurso.

2.3. La dirección y coordinación del concurso correrá a cargo de Pilar Verbo Perulero, Ingeniera Técnico Agrícola, técnico especialista en quesos, directora durante 8 años del concurso de Castilla-La Mancha "Gran Selección" y especialista en la organización de concursos agroalimentarios.

Base 3ª. Categorías y premios.

En su 3ª edición, el concurso internacional 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 fresco, elaborados a partir de leche pasteurizada de cabra.
- b) Queso de pasta blanda, elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra.
- c) Queso de pasta semidura o dura, elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra.

- d) Queso de producción ecológica, elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra.
- e) Otros: productos lácteos elaborados a partir de leche de cabra.

2) Premio “**GRAN CAPRAESPAÑA**” para el queso o producto lácteo de cabra que obtenga la mejor puntuación independientemente de la categoría a la que pertenezca la muestra.

3) Mención especial para el mejor queso con Denominación de Origen que concurra a cualquiera de las 5 categorías descritas anteriormente.

Base 4ª. Requisitos de participación.

4.1. Podrán participar todos los elaboradores de queso de cualquier país que cumpla con la normativa legal vigente aplicada a esta actividad, con productos de fabricación propia y correspondiente a un lote destinado a la comercialización.

Cualquier entidad pública o privada (denominación de origen, asociación, tienda comercial, distribuidora, etc.) también podrá presentar a concurso los quesos que considere oportuno, siempre que cumplan la normativa sanitaria vigente y estén expresamente autorizados por el fabricante.

4.2. Para los quesos frescos (categoría a), podrán participar en el concurso las empresas y productores que han elaborado queso fresco de cabra con un contenido en humedad alto y con un período corto de conservación (menor de 7 días).

4.3. Respecto a los quesos de producción ecológica (categoría d), podrán participar en el concurso las empresas y productores que hayan elaborado queso según la normativa europea 2092/92, debiendo estar en posesión del correspondiente certificado o aval ecológico expedido por una entidad autorizada.

4.4. Respecto a la categoría e), podrán participar en el concurso las empresas y productores que hayan elaborado productos lácteos a partir de leche de cabra, como son yogures, requesón y queso de untar o crema de queso.

4.5. Cada empresa o productor podrá presentar al concurso una marca por cada categoría y tipo de elaboración (leche cruda o pasteurizada). En el caso de recibir dos muestras iguales sólo se admitirá como válida la que presente el fabricante y no la del distribuidor.

Base 5ª. Ficha de inscripción.

5.1. Los interesados en presentarse a este concurso deberán cumplimentar la ficha de inscripción con arreglo al anexo I.

Los concursantes deberán cumplimentar la ficha de inscripción online.

5.2. Acompañando a la solicitud se deberá justificar documentalmente adjuntando a la ficha de inscripción on-line una copia de Registro sanitario o documento equivalente en la normativa del país de origen y en el caso de los quesos de producción ecológica y con Denominación de Origen, una fotocopia del correspondiente certificado en vigor emitido por una entidad de certificación autorizada.

5.3. El productor se responsabiliza de garantizar el estado óptimo, desde el punto de vista sanitario, de sus quesos.

5.4. Los productos inscritos en el concurso pasarán a ser propiedad de la organización del concurso.

5.5. El plazo de presentación de esta documentación es hasta las 14:00 horas del 14 de julio de 2017. La forma de envío se realizará a través de la inscripción online que aparece en la página web www.talavera-ferial.com.

5.6. Los que, no siendo elaboradores o fabricantes, presenten quesos a concurso deberán ser autorizados por el representante legal de la empresa fabricante, mediante autorización expresa reflejada en la ficha de inscripción

Base 6ª. Presentación de las muestras a concursar.

6.1. Para la categoría y el tipo de curación al que se concurre, se presentarán las piezas de queso que correspondan hasta alcanzar un peso superior a los 2.000 gr. (quesos sin corteza) y 3.000 gr. (quesos con corteza), presentándose, al menos, un mínimo de 2 quesos. Los quesos quedarán como propiedad de la organización del concurso.

6.2. Las muestras de quesos se remitirán a portes pagados a la siguiente dirección*:

Fundación Talavera Ferial
II Concurso Internacional de queso de cabra
Pso. Fernando de los Ríos, s/n,
45600 Talavera de la Reina, Toledo
Tlf: 679081113 – 925 721 830

* El plazo para remisión de las muestras será entre el lunes 4 de septiembre y el jueves 7 de septiembre de 2017 (ambos inclusive en horario de 9 a 14 horas), a excepción de los quesos frescos (categoría a) y aquellos productos lácteos (categoría e) con un período corto de conservación (menor de 7 días) cuyo plazo de remisión será del 11 al 13 de septiembre, en horario de 9 a 14 horas.

No se admitirá a concurso ningún queso que no cumpla las condiciones reflejadas en el presente documento.

6.3. Cada muestra se embalará en un único paquete identificado con el nombre del concurso "CONCURSO INTERNACIONAL 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.

6.4. 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 7ª. Descalificaciones

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

7.2. La descalificación será notificada al interesado.

Base 8ª. Proceso de Selección.

8.1. Jurado y fichas de cata:

Por cada categoría de quesos se designará un Jurado compuesto por 6 catadores. Uno de ellos, 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 de "fase visual" y otra de "fase olfato-gustativa", así como unas pautas descritas para realizar una mejor valoración del producto a catar.

El jurado evaluará cada queso con las fichas apropiadas y puntuará los siguientes parámetros:

- Aspecto exterior: corteza (máximo 14 puntos).
- Aspecto interior: color, textura, ojos, etc. (máximo 21 puntos).
- Textura en boca (máximo 28 puntos).
- Conjunto ofato-gustativo: olor, aroma, sabor, persistencia, gusto residual (máximo 75 puntos).
- Impresión global (máximo 14 puntos).

El panel de jueces/catadores estará compuesto por técnicos, encargados de tiendas especializadas, cocineros, blogueros y periodistas gastronómicos, jefes de sala de restaurantes, productores, técnicos de DOP especializado en producción caprina, afinadores, docentes universitarios, estudiantes en formación agraria, consumidores expertos.... Con este perfil heterogéneo de jueces que tienen que ver con el mundo del queso y la alimentación, se hará una mejor valoración del producto, más representativa y cercana a los gustos actuales.

Estas valoraciones se realizarán de acuerdo con las fichas de cata que aparecen en el anexo II.

8.2. Semifinal:

Todos los quesos presentados a concurso y aceptados por el Comité Organizador son catados y evaluados por un jurado experto que mediante cata ciega elegirá los 4 quesos finalistas en cada categoría.

Dicha fase tendrá lugar el 14 de septiembre durante la celebración de la 3ª Cumbre Internacional del Caprino en el recinto Talavera Ferial (Paseo Fernando de los Ríos s/n – Talavera de la Reina), en sesiones de mañana donde participarán todos los quesos admitidos. Será abierta al público.

8.3. Final:

Se realizará en el 14 de septiembre durante la celebración de la 3ª Cumbre Internacional del Caprino en el recinto Talavera Ferial (Paseo Fernando de los Ríos s/n – Talavera de la Reina), en sesión de mañana donde participarán todos los quesos finalistas. Será abierta al público.

Se otorgarán tres premios (CAPRAESPAÑA ORO, CAPRAESPAÑA PLATA Y CAPRAESPAÑA BRONCE) por categoría, un Premio “GRAN CAPRAESPAÑA” al mejor queso que concurra a cualquiera de las categorías enunciadas en la

base 3ª y una “Mención especial” al mejor queso con Denominación de Origen que concurra a cada una de las categorías enunciadas en la base 3ª.

El fallo del jurado será inapelable.

Base 9ª. Entrega de Premios y divulgación.

9.1. La entrega de los premios se realizará en acto público el día 16 de septiembre de 2016 a las 12:00 horas, durante la celebración de la 3ª Cumbre Internacional del Caprino “CAPRAESPAÑA”, que se celebrará en la ciudad de Talavera de la Reina (Toledo).

9.2. Los premiados y finalistas podrán mencionar la distinción obtenida en el etiquetado del producto premiado, en sus acciones de promoción y en su publicidad, con arreglo a lo dispuesto en la reglamentación vigente, pero indicando siempre la categoría y la edición del premio.

9.3. Todos los participantes recibirán un diploma que acredite su participación en este concurso, así como el resultado de los quesos que hayan presentado a concurso.

10. Calendario.

FECHA LÍMITE 2017

Recepción Fichas de Inscripción	Viernes 14 de julio hasta las 14:00 horas
Recepción de quesos	Del 4 al 7 de septiembre *Quesos frescos y productos lácteos con un período corto de conservación (menor 7 días): del 11 al 13 de septiembre de 9:00 a 14:00 horas
Semifinal Recinto Talavera Ferial (Paseo Fernando de los Ríos s/n – Talavera de la Reina) Selección de los 5 finalistas en cada categoría.	Jueves 14 de septiembre de 9 a 12 h.
Final Recinto Talavera Ferial (Paseo Fernando de los	Jueves 14 de septiembre de 12:30 a 14:30 h.



Ríos s/n – Talavera de la Reina) Selección de los ganadores (Oro, Plata y Bronce), Gran Capraespaña y Mención especial D.O.	
---	--

Entrega de Premios	
---------------------------	--

Recinto Talavera Ferial (Paseo Fernando de los Ríos s/n – Talavera de la Reina) Acto de entrega de premios	
--	--

Sábado 16 de septiembre 12:00 horas
--

Resultados:	
-------------	--

Envío a cada participante vía email de resultados	
---	--

Del 18 al 29 de septiembre

Contacto:

Pilar Verbo

Móvil: 679081113

concursoquesos@talavera-ferial.com

**ANEXO I: SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN EL
II CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESO DE CABRA - CAPRAESPAÑA**

DATOS DE LA EMPRESA

Razón Social:		NIF:
Dirección sede social:		
Provincia:	Código Postal:	Población:
Teléfonos:	Fax:	Correo electrónico:

DATOS DE LA PERSONA REPRESENTANTE

NIF ☐	NIE ☐	Número de documento:
Nombre:	1º Apellido:	2º Apellido
Domicilio:		
Provincia:	C.P.:	Población:
Teléfono:	Teléfono móvil:	Correo electrónico:

PERSONA DE CONTACTO (para facilitar las comunicaciones)

NIF ☐	NIE ☐	Número de documento:
Nombre:	1º Apellido:	2º Apellido
Provincia:	C.P.:	Población:
Teléfono:	Teléfono móvil:	Correo electrónico:

DATOS DE LA SOLICITUD

☐ **SOLICITA** la admisión de su participación en el II Concurso Internacional de queso de cabra con el queso que a continuación se indica:

Categoría:

☐ Queso fresco	☐ Elaborado con leche pasteurizada Marca: Denominación de Origen (en el caso de pertenecer a alguna): Fecha de elaboración:		
☐ Queso de pasta blanda	☐ Elaborado con leche cruda Marca: Denominación de Origen (en el caso de pertenecer a alguna): Fecha de elaboración:	☐ Elaborado con leche pasteurizada Marca: Denominación de Origen (en el caso de pertenecer a alguna): Fecha de elaboración:	
☐ Queso de pasta semidura y dura	☐ Elaborado con leche cruda Marca: Denominación de Origen (en el caso de pertenecer a alguna): Fecha de elaboración:	☐ Elaborado con leche pasteurizada Marca: Denominación de Origen (en el caso de pertenecer a alguna): Fecha de elaboración:	
☐ Queso Ecológico	☐ Elaborado con leche cruda Marca: Denominación de Origen (en el caso de pertenecer a alguna): Fecha de elaboración:	☐ Elaborado con leche pasteurizada Marca: Denominación de Origen (en el caso de pertenecer a alguna): Fecha de elaboración:	Organismo de certificación
☐ Producto lácteo elaborado a partir de leche de cabra	☐ Yogur Marca: Denominación de Origen (en el caso de pertenecer a alguna):	☐ Requesón Marca: Denominación de Origen (en el caso de pertenecer a alguna):	☐ Queso de untar o crema de queso Marca: Denominación de Origen (en el caso de pertenecer a alguna):

A cuyo efecto hace entrega hasta las 14:00 horas del 14 de julio de 2017, a través de la inscripción on-line que aparece en la página web www.talavera-ferial.com, de lo siguiente:

- ☐ Una solicitud de participación debidamente firmada.
- ☐ Una fotocopia del registro sanitario.
- ☐ En el caso de los quesos de producción ecológica y con Denominación de Origen, el correspondiente certificado en vigor emitido por una entidad de certificación autorizada.



A cuyo efecto hace entrega del 4 al 7 de septiembre de 2017 (ambos inclusive), a excepción de los quesos frescos y otros productos lácteos con un período corto de conservación (menor de 7 días) que será del 11 al 13 de septiembre de 2017, en horario de 9:00 h a 14:00 h, en la sede de la Fundación Talavera Ferial (Pso. Fernando de los Ríos, s/n, 45600 Talavera de la Reina – TOLEDO) de lo siguiente:

- ☐ Dos piezas de queso con un peso superior a los 2.000 gr. (quesos sin corteza) y 3.000 gr. (quesos con corteza), empaquetados en perfecto estado, por cada categoría y tipo de curación al que se presente.
- ☐ Un sobre conteniendo fotocopia de la solicitud debidamente cumplimentada y 3 etiquetas de la marca presentada al concurso

En a de de

Fdo.:

FUNDACIÓN TALAVERA FERIAL
Pso. Fernando de los Ríos, s/n
45600 - Talavera de La Reina
Tlfno.: 679081113 - 925721830
www.talavera-ferial.com

Anexo II

FUNDACIÓN TALAVERA FERIAL

FICHA DE CATA: FASE OLFATO GUSTATIVA

	Malo	Deficiente	Incorrecto	Aceptable	Bueno	Muy bueno	Excelente	Observaciones
OLOR	4	8	12	16	20	24	28	
SABOR Y AROMA	4	8	12	16	20	24	28	
TEXTURA	4	8	12	16	20	24	28	
PERSISTENCIA Y GUSTO RESIDUAL	3	6	9	12	15	18	21	
IMPRESIÓN GLOBAL	2	4	6	8	10	12	14	
TOTALES								

Anexo II

FUNDACIÓN TALAVERA FERIAL

FICHA DE CATA: FASE VISUAL

	Malo	Deficiente	Incorrecto	Aceptable	Bueno	Muy bueno	Excelente	Observaciones
ASPECTO EXTERIOR	2	4	6	8	10	12	14	
ASPECTO INTERIOR (color, textura, ojos, etc..)	3	6	9	12	15	18	21	
TOTALES								