CATEGORÍAS GOURMETQUESOS

Nº	Tipo de Queso	Descripción
1	**Vaca joven**	Quesos elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada, con una maduración inferior a 60 días. Coagulación mixta o enzimática. **Textura semiblanda a semidura.**
2	**Vaca curado**	Quesos elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada, con una maduración superior a 60 días. Coagulación enzimática. Pasta prensada. **Textura semidura a dura.**
3	**Cabra joven**	Quesos elaborados con leche de cabra, cruda o pasteurizada, con una maduración inferior a 60 días. Coagulación mixta o enzimática. **Textura semiblanda a semidura.**
4	**Cabra curado**	Quesos elaborados con leche de cabra, cruda o pasteurizada, con una maduración superior a 60 días. Coagulación mixta o enzimática. **Textura semidura a dura.**
5	**Mezcla**	Quesos elaborados con distintas proporciones de leche de vaca, búfala, cabra u oveja, cruda o pasteurizada. Coagulación enzimática. Pasta prensada. Es necesario indicar el porcentaje aproximado de cada leche en la ficha de inscripción. **Textura semidura a dura.**
6	**Pasta blanda** **a) De corteza enmohecida y/o lavada.** **b) Con coagulante vegetal.**	Quesos elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, búfala, cabra, oveja, o sus mezclas. Textura blanda a muy blanda. Sin prensar o ligero prensado o compactado. Coagulación enzimática o de tipo mixto. Corteza enmohecida, natural o lavada. Es necesario indicar el tipo de leche/s. **Textura blanda a muy blanda.**
7	**Oveja semicurado**	Quesos elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada y de acuerdo al siguiente criterio de maduración: » Formatos menores de 1,5 kg hasta 3 meses de maduración » Formatos mayores de 2 kg hasta 4 meses de maduración. Coagulación enzimática. Pasta prensada. **Textura semidura a dura.**
8	**Oveja curado**	Quesos elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada y de acuerdo al siguiente criterio de maduración: Formatos menores de 2 kg: de 4 a 6 meses de maduración Formatos mayores de 3 kg de 5 a 9 meses de maduración. Coagulación enzimática. Pasta prensada. **Textura dura**.
9	**Oveja añejo**	Quesos elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada y de acuerdo al siguiente criterio de maduración: Formatos menores de 2 kg: más de 7 meses de maduración Formatos mayores de 3 kg más de 10 meses de maduración. Coagulación enzimática. Pasta prensada. **Textura dura a muy dura.** Puede tener presencia de cristales.
10	**Afinados de Coagulación ácido-láctica**	Quesos elaborados por acidificación larga de la leche y desuerado espontáneo. Elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, búfala, cabra, oveja, o sus mezclas. Textura blanda a muy blanda. Sin prensar. Desuerado espontáneo. Afinado de varios días a semanas. Corteza enmohecida (florida) de color blanco, verde, o variado. Es necesario indicar el tipo de leche/s. **Textura blanda a muy blanda.**

11	**Azules** **(Enmohecido interno)**	Quesos de pasta azul o enmohecido interno, elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, búfala, cabra u oveja o sus mezclas. Coagulación mixta o enzimática. **Textura blanda a semiblanda.** Es necesario indicar el tipo de leche/s.
12	**Ahumados**	Quesos madurados, elaborados con leche de vaca, búfala, cabra oveja o sus mezclas. Coagulación mixta o enzimática. Corteza natural ahumada. No se permite pintura al humo. Leche cruda o pasteurizada. Es necesario indicar el tipo de leche/s y porcentaje de cada.
13	**Con condimentos en su interior**	Quesos madurados que incorporen durante el proceso de elaboración y/o maduración productos naturales en su interior que aporten matices visuales y gustativos diferenciadores. (especias, trufa, hongos, flores, frutos secos, embutidos, licores, etc). No se admitirán quesos procesados, fundidos ni envasados en tarrinas. Es necesario indicar el tipo de leche/s y porcentaje de cada. Indicar también tipo de condimento.
14	**Queso de Campo, de pastor, de granja.** **Leche propia y exclusivamente cruda.** **PASTA BLANDA**	Quesos elaborados en la propia explotación, exclusivamente con leche cruda del propio rebaño. **PASTA BLANDA Y SEMIBLANDA** Coagulación enzimática, mixta o láctica. Corteza natural, lavada, enmohecida, sin pinturas ni antifúngicos. Sin lisozima ni sales antibutíricas. El moldeado puede ser manual o con multimolde, en caso de formatos pequeños. Es necesario indicar el tipo de leche/s.
15	**Queso de Campo, de pastor, de granja.** **Leche propia y exclusivamente cruda.** **PASTA DURA**	Quesos elaborados en la propia explotación, exclusivamente con leche cruda del propio rebaño. **PASTA SEMIDURA A DURA** Coagulación enzimática, pasta prensada. Corteza natural, lavada, enmohecida, sin pinturas ni antifúngicos. Sin lisozima ni sales antibutíricas. El moldeado debe ser manual o con multimolde, en caso de formatos pequeños. No se permite el llenado de moldes con llenadora automática de forma continua. Es necesario indicar el tipo de leche/s.