

PLAZO DE INSCRIPCIÓN FINALIZADO PARA LA EDICIÓN DE OCTUBRE 2021

11º Campeonato de Los Mejores Quesos de España -

GourmetQuesos 2021

34 SALÓN GOURMETS

IFEMA-Madrid 18-21 de octubre de 2021



Se convoca el **11º Campeonato de los Mejores Quesos de España GOURMETQUESOS 2021**, abierto a todos los elaboradores del país que comercializan sus productos y tengan el Registro Sanitario en vigor.

El número de jueces/catadores será de 60 y estará compuesto por técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, blogueros y periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes que miman y aman el queso. Este perfil heterogéneo de jueces, nos permite una valoración más representativa y cercana a los gustos del consumidor.

El **Campeonato consta de 15 categorías** y los concursantes previamente tendrán que rellenar una ficha de inscripción. Se admiten hasta 2 quesos por categoría, siempre que sean distintos.

Plazo de inscripción finalizado para la edición de octubre 2021.

Inscripción:

Se realizará en dos fases con el siguiente calendario:

1ª FASE - SEMIFINAL: días 3 y 4 de marzo de 2020.

Todos los quesos presentados a concurso y aceptados por el Comité Organizador serán catados y evaluados por todos los miembros del Jurado que, mediante cata ciega, elegirá los 6 quesos finalistas en cada categoría.

Las muestras se recibirán entre el **26 y 28 de febrero de 2020** en la siguiente dirección:

GOURMETQUESOS 2020 / A.M.E.R. (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración),
Calle del Ferial s/n, en el Recinto Ferial Casa de Campo, 28011 - Madrid.
TFNOS DE CONTACTO: 689 205 123.

2ª FASE - FINAL: día 30 de marzo de 2020.

Se realizará en el marco del **34 Salón Gourmets (Pabellón 8 de IFEMA, Madrid)**.

El Jurado seleccionará mediante cata ciega y ficha de puntuación los 3 primeros clasificados en cada categoría que recibirán sus correspondientes premios.

Un Superjurado compuesto por 20 personas seleccionará el Mejor Queso del Campeonato Gourmetquesos 2020 entre los 15 ganadores de cada categoría.

La Final será abierta al público.

Todos los inscritos recibirán detallada información del desarrollo del concurso y diverso material gráfico. A lo largo del mes de abril y por correo electrónico, recibirán un documento sobre la puntuación que han obtenido y el puesto alcanzado en la categoría en la que concursaron.

Tanto el **Ganador Absoluto** (Mejor Queso de España) como los ganadores de cada categoría, recibirán una escultura original, diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.

Los **segundo y tercer clasificados** de cada categoría recibirán diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.

El resto de finalistas recibirán diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.

Todos los premiados y finalistas pueden hacer mención en sus acciones de promoción y publicidad, pero indicando siempre el nombre del campeonato, la categoría y la edición del premio.

La dirección y coordinación del Campeonato correrá a cargo de José Luis Martín, Maestro Quesero Afinador de reconocida solvencia en el sector, coordinador del Campeonato desde su primera edición.

El director del Campeonato y Grupo Gourmets nombrarán un Comité Técnico Organizador que estará compuesto por un grupo de expertos:

- Director del Campeonato Gourmet Quesos 2020.
- 6 miembros del Jurado de reconocida solvencia.

Sus funciones consistirán en hacer cumplir el reglamento y vigilar el correcto funcionamiento del Campeonato.

11º Campeonato de los Mejores Quesos de España GOURMETQUESOS 2020

B A S E S

Con el objeto de divulgar y promocionar los quesos de calidad, el Grupo Gourmets convoca, en el marco del **34 Salón Gourmets** el **11º Campeonato de los Mejores Quesos de España - GourmetQuesos 2020**, donde podrán participar todos los quesos elaborados en cualquier región española que cumplan con la normativa legal vigente.

1. PARTICIPANTES.

Podrán participar todos los elaboradores de queso de cualquier región española 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.

Cualquier entidad pública o privada (Denominación de Origen, Asociación, tienda comercial, distribuidora, etc.) podrá presentar a concurso los quesos que considere oportuno, siempre que sean elaborados en España, cumplan la normativa sanitaria vigente y estén expresamente autorizados por el fabricante.

2. QUESOS ADMITIDOS.

Los quesos que se presenten a concurso deberán poseer los siguientes requisitos:

- Piezas enteras (salvo para los de tamaño mayor de 4 kg).
- Cuando sean más de 2 piezas tienen que ser del mismo lote.
- Deben tener una maduración mínima de 7 días.
- Elaborados con leche de vaca, búfala, cabra, oveja o sus mezclas.
- Una producción mínima anual de 1.000 kg de producto.

En ningún caso, se admitirán quesos frescos, enzimáticos ni lácticos.

Cualquier sospecha sobre un queso que haya sido sondeado o manipulado, será anulado automáticamente. Posteriormente se informará al concursante del queso y su categoría.

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. Así mismo, podrá cambiar de categoría aquellos que considere que pertenecen a otra, previo aviso al concursante.

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

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	<p>Quesos elaborados con leche de cabra, cruda o pasteurizada, con una maduración superior a 60 días. Coagulación mixta o enzimática.</p> <p>Textura semidura a dura.</p>
5 Mezcla	<p>Quesos elaborados con distintas proporciones de leche de vaca, búfala, cabra u oveja, cruda o pasteurizada.</p> <p>Coagulación enzimática. Pasta prensada.</p> <p>Es necesario indicar el porcentaje aproximado de cada leche en la ficha de inscripción.</p> <p>Textura semidura a dura.</p>
6 Pasta blanda a) De corteza enmohecida y/o lavada. b) Con coagulante vegetal.	<p>Quesos elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, búfala, cabra, oveja, o sus mezclas.</p> <p>Textura blanda a muy blanda. Sin prensar o ligero prensado o compactado.</p> <p>Coagulación enzimática o de tipo mixto.</p> <p>Corteza enmohecida, natural o lavada.</p> <p>Es necesario indicar el tipo de leche/s.</p> <p>Textura blanda a muy blanda.</p>
7 Oveja semicurado	<p>Quesos elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada y de acuerdo al siguiente criterio de maduración:</p> <ul style="list-style-type: none">» Formatos menores de 1,5 kg hasta 3 meses de maduración» Formatos mayores de 2 kg hasta 4 meses de maduración. <p>Coagulación enzimática. Pasta prensada.</p> <p>Textura semidura a dura.</p>
8 Oveja curado	<p>Quesos elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada y de acuerdo al siguiente criterio de maduración:</p> <p>Formatos menores de 2 kg: de 4 a 6 meses de maduración</p> <p>Formatos mayores de 3 kg de 5 a 9 meses de maduración.</p> <p>Coagulación enzimática. Pasta prensada.</p> <p>Textura dura.</p>
9 Oveja añejo	<p>Quesos elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada y de acuerdo al siguiente criterio de maduración:</p> <p>Formatos menores de 2 kg: más de 7 meses de maduración</p> <p>Formatos mayores de 3 kg más de 10 meses de maduración.</p> <p>Coagulación enzimática. Pasta prensada.</p> <p>Textura dura a muy dura. Puede tener presencia de cristales.</p>
10 Afinados de Coagulación ácido-láctica	<p>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.</p> <p>Textura blanda a muy blanda. Sin prensar. Desuerado espontáneo.</p> <p>Afinado de varios días a semanas.</p> <p>Corteza enmohecida (florida) de color blanco, verde, o variado.</p> <p>Es necesario indicar el tipo de leche/s.</p> <p>Textura blanda a muy blanda.</p>
11 Azules (Enmohecido interno)	<p>Quesos de pasta azul o enmohecido interno, elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, búfala, cabra u oveja o sus mezclas.</p> <p>Coagulación mixta o enzimática.</p> <p>Textura blanda a semiblanda.</p> <p>Es necesario indicar el tipo de leche/s.</p>
12 Ahumados	<p>Quesos madurados, elaborados con leche de vaca, búfala, cabra oveja o sus mezclas. Coagulación mixta o enzimática.</p> <p>Corteza natural ahumada. No se permite pintura al humo.</p> <p>Leche cruda o pasteurizada.</p> <p>Es necesario indicar el tipo de leche/s y porcentaje de cada.</p>

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 antibióticas.

El moldeado puede ser manual o con multamolde, 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 antibióticas.

El moldeado debe ser manual o con multamolde, 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.

La Organización se reserva el derecho de variar la clasificación de un queso si lo considera adecuado e incluso de eliminarlo si no cumple con las bases del Concurso. En todo caso, el productor será informado al respecto.

Los **quesos presentados a concurso deberán ser piezas enteras**, (salvo los mayores de 4 kg) sin la etiqueta pegada y sin marca comercial, de manera que se pueda garantizar su anonimato.

La cantidad a enviar será la siguiente:

Formatos mayores de 6 kg: 1/4 pieza mínimo.

Formatos mayores de 4 kg: 1/2 pieza mínimo.

Formatos entre 2 y 3,5 kg: 1 pieza mínimo.

Formatos de 1 a 1,5 kg: 2 piezas mínimo.

Formatos menores de 1 kg: número de piezas equivalentes a un total de 1,5 kg de peso.

Los quesos presentados quedarán en propiedad de la organización del concurso y se destinarán para las sesiones de cata y diversas actividades de promoción. Los restos de queso sobrantes se donarán a la ONG Aldeas Infantiles.

3. FICHA DE INSCRIPCIÓN

Los concursantes podrán inscribirse en las categorías que deseen, pudiendo **presentar hasta 2 muestras por categoría siempre que no sean iguales ni del mismo lote**.

Los concursantes deberán cumplimentar la ficha de inscripción vía online y el sistema registrará automáticamente la entrada.

La fecha tope para recibir la ficha de inscripción es hasta las 24 h del **23 de febrero de 2020**.

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.

4. PRECIO POR INSCRIPCIÓN AL CAMPEONATO

Se establece un precio de 15 € por cada tipo de queso presentado a concurso. La inscripción quedará aprobada una vez realizado el pago.

El pago se efectuará con tarjeta mediante nuestra pasarela de pago. (Ver ficha de inscripción)

5. ENVÍO DE MUESTRAS A CONCURSAR

Los quesos a concursar irán sin etiqueta adherida, pero debidamente identificados y se enviarán en un paquete junto con una copia de la ficha de inscripción y 2 etiquetas por cada queso presentado.

Para su envío, se pueden envasar los quesos al vacío o envueltos con film o papel alimentario. Se recomienda introducir la/s fichas de inscripción y las etiquetas en una bolsa de plástico para evitar su deterioro.

Se permite el envío de varias muestras y de distintos fabricantes en un mismo paquete siempre que estén perfectamente identificadas y diferenciadas.

Las muestras se remitirán a portes pagados a la siguiente dirección:

A.M.E.R.
CAMPEONATO GOURMETQUESOS 2020
Calle Ferial s/n
Recinto Ferial Casa de Campo
28011 MADRID

Las muestras deberán recibirse en la dirección arriba indicada entre el miércoles 26 y viernes 28 de febrero inclusive, en horario de 10 a 19 horas.

TFNOS DE CONTACTO: 689 205 123.

Los quesos procedentes de las Islas conviene enviarlos con suficiente antelación para que lleguen a tiempo.

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

6. FASE PREVIA - SEMIFINAL

Tendrá lugar los días 3 y 4 de marzo en el Hotel Wellington, en calle Velázquez, 8 - Madrid, en sesiones de mañana donde participarán todos los quesos admitidos al concurso.

Para cada categoría de quesos se designará un Jurado compuesto por 5 personas. Una de ellas, ejercerá de Jefe de Mesa y coordinará la misma. Los jueces examinarán y catarán los quesos por categorías y dispondrán de tiempo suficiente para llevar a cabo su trabajo. Para proceder a la evaluación, los jueces dispondrán de una ficha detallada con el código correspondiente a cada queso.

El Jurado evaluará cada queso con una ficha apropiada y puntuará los siguientes parámetros:

Aspecto exterior. Corteza. (máximo 10 puntos).

Aspecto interior. Color, textura, vista, etc. (máximo 15 puntos).

Olor: (máximo 10 puntos).

Textura en boca. (máximo 25 puntos).

Conjunto olfato-gustativo: aroma, sabor, regusto y persistencia (máximo 40 puntos).

Los finalistas serán los 6 primeros clasificados en cada categoría y pasarán a concursar en la Final que se celebrará el lunes **30 de marzo en uno de los escenarios del 34 Salón Gourmets.**

El resultado de la puntuación de cada queso, tanto de la semifinal como el de la final si resulta clasificado, será remitido vía correo electrónico a cada participante antes del 30 de abril.

7. COMPROMISO DE LOS FINALISTAS.

Los finalistas se comprometen a enviar un mínimo de 6 kg de queso para la Final del Campeonato, así como para las diversas actividades (Salón de los quesos campeones, talleres, catas y degustaciones) que se realizarán en el Espacio GourmetQuesos del 34 Salón Gourmets (Pabellón 10 de IFEMA-Madrid).

Debido al tiempo transcurrido entre la semifinal y la final se **puede enviar un lote distinto** al de los presentados a la semifinal, pero siempre dentro de la categoría finalista. (Indicar en el envío nº de lote y fecha de caducidad).

Todos los quesos que se envíen para la final deben ser del mismo lote y características parecidas a los enviados anteriormente, tanto en aspecto como en diámetro y altura. El comité técnico seleccionará, de los 6 kg enviados, la pieza o piezas que concursarán en la final.

Los lotes que no concuerden con las características de los presentados a la semifinal, quedarán anulados.

Aquellos quesos que sean visibles que se han calado con la sonda u otro utensilio, quedarán fuera de concurso y notificado al fabricante.

Los quesos se enviarán a portes pagados y a la misma dirección que para la SEMIFINAL.

Deberán recibirse entre los días **24 y 26 de de marzo, en horario de 10 a 19 horas**

Los quesos pueden ir con su etiqueta pero nunca pegada al queso. En un sobre se introducirán en un paquete otras tres etiquetas por cada queso finalista. Para su envío, se pueden envasar los quesos al vacío o envueltos con film o papel alimentario. Se recomienda introducir las etiquetas en una bolsa de plástico para evitar su deterioro.

Se permite el envío de varias muestras y de distintos productores en un mismo paquete siempre que estén perfectamente identificadas y diferenciadas.

Los quesos procedentes de las Islas conviene enviarlos con suficiente antelación para que lleguen a tiempo.

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

Todos los finalistas serán informados telefónicamente o vía e-mail; asimismo, dispondrán de dos acreditaciones para poder asistir a la Final y visitar el 34 Salón de Gourmets.

8. LA FINAL

Tendrá **lugar el lunes 30 de marzo de 2020**, en uno de los **escenarios del Salón Gourmets**, en sesión de **11 a 14 horas**.

Un total de 60 jueces/catadores distribuidos en 4 paneles serán los encargados de puntuar y elegir los 3 primeros de cada categoría en la que participen.

El Jurado podrá declarar desierto cualquier premio de cualquier categoría si lo consideran apropiado y justificado. En caso de empate, el ganador será el que obtenga mayor puntuación en el parámetro "Olfato-gustativo".

El Jurado podrá conceder premios ex-aequo a los quesos premiados con la misma puntuación.

El fallo del Jurado será inapelable.

9. SELECCIÓN DEL GANADOR ABSOLUTO

Un SUPERJURADO compuesto por 20 miembros será el encargado de catar los 15 quesos finalistas y elegir uno de ellos como el ganador absoluto del Campeonato.

Para ello, escribirán en una cartulina el código del queso ganador y dentro de un sobre debidamente cerrado e introducido en una urna habilitada a tal efecto.

El Sr. Notario y el Director del Campeonato harán recuento de los votos y determinarán el Ganador Absoluto “Mejor Queso de España 2020”.

En caso de empate, serán los 6 Miembros del Comité de expertos, junto con el Director del Campeonato, los que decidirán por mayoría absoluta el ganador.

El premio “MEJOR QUESO DE ESPAÑA 2020” se mantendrá en secreto y el Sr. Notario lo desvelará durante el acto de entrega de premios el **jueves 2 de ABRIL**.

10. PREMIOS

El GANADOR ABSOLUTO recibirá una escultura original y personalizada, diploma acreditativo y logotipo reproducible.

Los ganadores de cada categoría recibirán una escultura original, diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.

Los segundos y terceros en la clasificación de cada categoría recibirán diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.

El resto de finalistas recibirán diploma acreditativo y logotipo reproducible.

Sólo podrán exhibirse los logotipos reproducibles a partir del archivo confeccionado al efecto por el Grupo Gourmets.

11. ENTREGA DE PREMIOS

Será pública y tendrá lugar el **jueves 2 de abril de 2020**, a las **11 horas** en uno de los escenarios del **Salón Gourmets/ IFEMA, Madrid**.

El Premio “**Mejor Queso de España 2020**” será notificado por el Notario durante la celebración del Acto de Entrega.

Todos los premiados y finalistas podrán hacer mención del premio en sus acciones de promoción y publicidad, pero indicando siempre la categoría y la edición del premio:

11º Campeonato de los Mejores Quesos de España – GourmetQuesos 2020.

12. ENVÍO DE RESULTADOS

Cada participante recibirá por email, a finales de abril de 2020, los resultados del Campeonato, su clasificación y puntuación en cada categoría, así como diversa documentación y audiovisuales relativas al mismo.

Los finalistas recibirán los resultados de las 2 fases: semifinal y final.

CALENDARIO

FECHA LÍMITE PLAZO DE INSCRIPCIÓN

23 de febrero de 2020

Fecha límite para recibir las fichas de inscripción (punto 3 - página nº 5).

RECEPCIÓN DE QUESOS

26 al 28 de febrero 2020

Fechas habilitadas para la recepción de los quesos (punto 5 - página nº 6) a la siguiente dirección:

CAMPEONATO GOURMETQUESOS 2020

A.M.E.R.

Calle Ferial s/n

Recinto Ferial Casa de Campo

28011 MADRID

TFNOS DE CONTACTO: **689 205 123**.

Importante: adjuntar en el envío una copia de la Ficha de inscripción + 2 etiquetas por cada queso presentado.

CELEBRACIÓN SEMIFINAL

Martes 3 y miércoles 4 de marzo de 10 a 14 horas

LUGAR: Hotel Wellington, en calle Velázquez, 8 - Madrid.

Cata ciega y codificada.

Selección de los 6 primeros en cada categoría.

Total 90 quesos finalistas.

PUBLICACIÓN QUESOS FINALISTAS

En la web del Grupo Gourmets/Gourmetquesos

A partir del día 8 de Marzo

NOTA: A los finalistas se les avisará personalmente por vía telefónica.

FINAL

Lunes 30 de marzo de 10 a 14 horas.

LUGAR: Salón Gourmets- Madrid IFEMA- Escenario por definir

Cata ciega y codificada. Entrada libre.

Selección de los ganadores (1º, 2º y 3º clasificado).

Selección del **Mejor Queso de España 2020** en votación secreta y ante notario.

ENTREGA DE PREMIOS

Jueves 2 de abril de 11 a 12 horas.

LUGAR: Salón Gourmets- Madrid IFEMA- Escenario por definir.

Acto de entrega de premios.

Proclamación del Ganador Absoluto "Mejor Queso de España Gourmetquesos 2020".

NOTA: Para cualquier duda o consulta contactar con:

Mercedes Nyikos / Actividades Salón Gourmets.

Tlfno: 915 489 651 Fax: 915 487 133

e-mail: actividades@gourmets.net