



12 GourmetQuesos “Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2022”

35 SALÓN GOURMETS

25 al 28 de abril de 2022



SEMIFINAL: 6 y 7 de abril 2022

FINAL: 25 de abril 2022

Convocatoria: Se convoca la 12 edición del Campeonato de los Mejores Quesos de España GourmetQuesos 2022, abierto a todos los elaboradores del país que comercializan sus productos y tengan el Registro Sanitario en vigor.

Categorías: 15 categorías. Se admiten hasta 2 quesos por categoría, siempre que sean distintos en formato y tiempo de maduración.

Los quesos inscritos en las categorías 14 y 15 no podrán concursar con el mismo tipo en las otras categorías.

Inscripción: Para concursar es necesario rellenar la ficha de inscripción, el **plazo** estará abierto hasta el **23 de marzo de 2022, a las 24:00 horas.**

La inscripción se realizará en dos fases con el siguiente calendario:

Fases: 1ª Fase – Semifinal (Hotel Wellington. C/ Velázquez, 8 . Madrid).

Fecha: 6 y 7 de abril de 2022.

Todos los quesos presentados a concurso y aceptados por el Comité Organizador serán evaluados en cata ciega y codificada por los miembros del Jurado.

Los 6 quesos con mayor puntuación, en cada categoría, serán los que pasarán a la final que se celebrará durante el 35 Salón Gourmets del 25 al 28 de abril en Ifema Madrid.

Envío de muestras: Las muestras se recibirán entre el **30 31 de marzo y 1 de abril de 2022, de 10:00 a 19:00 horas** en la siguiente dirección:

GOURMETQUESOS 2022

A.M.E.R. (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración),
Calle del Ferial s/n

Recinto Ferial Casa de Campo
28011, Madrid.

Tfnos de Contacto: 689 205 123 y 627 951 497

12 GourmetQuesos, “The Best Spanish Cheeses Championship 2022”

35 SALÓN GOURMETS

April 25 to 28, 2022



SEMIFINAL: April 6 and 7 2022

FINAL: April 25, 2022

Announcement: The 12 edition of GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship 2022, is open to all producers in the country who market their products and have the Sanitary Registration in force.

Categories: 15 categories. Up to 2 cheeses per category are admitted, provided they are different in format and ripening time.

Cheeses entered in categories 14 and 15 may not compete with the same type in the other categories.

Registration: To enter the competition, you must fill in the registration form, which will be available until **March 23, 2022 at 12:00 midnight (local time in Madrid).**

Registration will take place in two phases according to the following schedule:

Phases: 1st Phase - Semi-final (Hotel Wellington. C/ Velázquez, 8. Madrid).

Date: April 6 and 7, 2022.

All cheeses submitted to the competition and accepted by the Organizing Committee will be evaluated in a blind and codified tasting by the members of the Jury.

The 6 cheeses with the highest scores in each category will go on to the final, which will be held during the 35 Salón Gourmets from April 25 to 28 at Ifema, in Madrid.

Sample submission: Samples will be received between **March 30 31 and April 1, 2022, from 10:00 am to 7:00 pm** (local time in Madrid) at the following address:

GOURMETQUESOS 2022

A.M.E.R. (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración),
Calle del Ferial s/n

Recinto Ferial Casa de Campo
28011, Madrid.

Contact phone numbers: +34 689 205 123 and +34 627 951 497



Jurado:

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, permite una valoración más representativa y cercana a los gustos del consumidor.

Fases: 2ª Fase - Final y elección del Mejor Queso de España

Fecha: lunes 25 de abril de 2022.

Se realizará en el marco del 35 Salón Gourmets, pabellón y escenario por definir.

Los 90 quesos finalistas serán evaluados por un Jurado de 40 miembros mediante su correspondiente ficha de puntuación.

Un Jurado compuesto por 15 miembros, seleccionará el Mejor Queso de España del 12 GourmetQuesos, "Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022", entre los 15 ganadores (medallas de oro) de cada categoría.

La Final será abierta al público y las puntuaciones se emitirán en tiempo real (streaming y pantalla gigante).

Todos los inscritos recibirán detallada información del desarrollo del concurso y diverso material gráfico.

A lo largo del mes de mayo y por correo electrónico, recibirán un documento sobre la puntuación que han obtenido y el puesto alcanzado en la categoría en la que concursaron.

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:

12 GourmetQuesos, Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2022 / 35 Salón Gourmets.

El Campeonato de los Mejores Quesos de España/ GourmetQuesos, es una actividad organizada por el Grupo Gourmets, bajo la "asesoría técnica" de José Luis Martín (Maestro Afinador).

El certamen contará con un Comité Técnico Organizador para el cumplimiento de las bases y el correcto funcionamiento del Campeonato, que estará compuesto por:

- Coordinador Técnico del Campeonato 12 GourmetQuesos 2022.
- 6 miembros del Jurado de reconocido prestigio.

Jury:

The number of judges/tasters will be 60 and will be composed of technicians, cheese masters, store managers, bloggers and food journalists, chefs, purchasing managers of large supermarkets and restaurant managers that pamper and love cheese. This heterogeneous profile of judges allows for a more representative assessment that is closer to consumer tastes.

Phases: 2 Phase - Final and election of the Best Cheese of Spain.

Date: Monday, April 25, 2022.

To be held at the 35 Salón Gourmets. Hall and stage are yet to be defined.

The 90 finalist cheeses will be evaluated by a 40-member Jury by means of their corresponding scorecard.

A 15-member Jury will select the Best Cheese of Spain of the 12 edition of GourmetQuesos "The Best Spanish Cheeses Championship 2022", from among the 15 winners (gold medals) in each category.

The Final will be open to the public and the scores will be broadcasted in real time (streaming and giant screen).

All the registered participants will receive detailed information on the competition development and graphic material.

Throughout the month of May and by e-mail, they will receive a document on the score obtained and the position achieved in the category entered.

Any mention made by award winners and finalists in their promotional and advertising activities must always include the name of the championship, the category and the edition of the award:

12 edition of GourmetQuesos The Best Spanish Cheeses Championship 2022 / 35 Salón Gourmets.

The Best Spanish Cheeses Championship is an activity organized by Grupo Gourmets under the "technical advice" of José Luis Martín (Master Cheesemaker).

The competition will have a Technical Organizing Committee to ensure compliance with the rules and the proper functioning of the Championship, which will be composed of:

- Technical Coordinator of the Championship 12 GourmetQuesos 2022.
- 6 members of the Jury of recognized prestige.



La Organización se reserva el derecho de cambiar fecha y lugar de celebración en caso de que hubiera un aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de “fuerza mayor”.

12 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022

BASES

Objetivo: Con la premisa de divulgar y promocionar los quesos de calidad, Grupo Gourmets convoca, en el marco del **35 Salón Gourmets el 12 GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022.**

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.

Admisión de Quesos, requisitos:

- Piezas enteras (salvo para los de tamaño mayor de 4 kg), sin la etiqueta pegada y sin marca comercial, de manera que se pueda garantizar su anonimato.
- Cuando sean más de 2 piezas deberán 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 descalificado automáticamente. Posteriormente se informará al concursante del queso y su categoría.

El Comité, 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.

Podrá cambiar de categoría aquellos quesos que se considere que pertenecen a otra, previo aviso al concursante, así como su eliminación si no cumple con las bases del Campeonato.

The Organization reserves the right to change date and venue in case of a postponement and/or cancellation of the event due to “force majeure”.

12 GourmetQuesos The Best Spanish Cheeses Championship 2022

RULES

Objective: In order to disseminate and promote quality cheeses, Grupo Gourmets announces, within the framework of the **35 Salón Gourmets, the 12 GourmetQuesos, the Best Spanish Cheeses Championship 2022.**

Participants: All cheese producers from any Spanish region that comply with the current legal regulations applied to this activity, with products of their own manufacture and corresponding to a batch intended to be sold may participate.

Any public or private entity (Denomination of Origin, Association, commercial store, distributor, etc.) may submit to the competition the cheeses it deems appropriate, provided that they are made in Spain, comply with current health regulations in force and are expressly authorized by the manufacturer.

Admission of Cheeses, requirements:

- Whole pieces (except for those over 4 kg in size), without the label attached and without commercial brand, so that their anonymity can be guaranteed.
- When there are more than 2 pieces, they must be from the same lot.
- They must be matured for at least 7 days.
- Made from cow's, buffalo, goat's or sheep's milk or their mixtures.
- A minimum annual production of 1,000 kg of product.

Under no circumstances fresh, enzymatic or lactic cheeses will be admitted.

Any cheese suspected of having been probed or manipulated will be automatically disqualified. The contestant will subsequently be informed of the cheese and its category.

The Committee, by means of the entry form, will classify the cheeses by categories and will inform all the members of the Jury of the different types presented, as well as of their main characteristics, so that there are the same evaluation criteria.

Cheeses that are considered to belong to another category may be changed, with prior notice to the contestant, as well as their elimination, if they do not comply with the rules of the Championship.



Cantidad a enviar:

Formatos mayores de 6 kg: ¼ 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 a disposición de la Organización y se destinarán para las sesiones de cata y diversas actividades de promoción. Los restos de queso sobrantes se donarán a la ONG Banco de Alimentos.

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

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 en formatos menores de 1 kg y más de 90 días para los demás formatos. Coagulación enzimática. Pasta prensada/compactada. 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.

Quantity to be shipped:

Sizes over 6 kg: ¼ piece minimum.
 Sizes over 4 kg: 1/2 piece minimum.
 Sizes between 2 and 3.5 kg: 1 piece minimum.
 Sizes from 1 to 1.5 kg: 2 pieces minimum.
 Sizes under 1 kg: number of pieces equivalent to a total weight of 1.5 kg.

The cheeses presented will remain at the disposal of the Organization and will be used for tasting sessions and various promotional activities. The leftover cheese will be donated to the NGO Banco de Alimentos.

Each cheese submitted to the competition must be included in one of the following categories:

Categories:

Nº	Type of cheese	Description
1	Semisoft cow's milk	Cheeses made from cow's milk, raw or pasteurized, aged less than 60 days. Mixed or enzymatic coagulation. Semi-soft to semi-hard texture.
2	Hard cow's milk	Cheeses made from cow's milk, raw or pasteurized, with a maturation period of more than 60 days in for formats under 1 kg and more than 90 days for other formats. Enzymatic coagulation. Pressed/compactated paste. Semi-hard to hard texture.
3	Semisoft goat's milk	Cheeses made from goat's milk, raw or pasteurized, aged less than 60 days. Mixed or enzymatic coagulation. Semi-soft to semi-hard texture.



4 Cabra curado

Quesos elaborados con leche de cabra, cruda o pasteurizada, con una maduración superior a 60 días en formatos menores de 1 kg y más de 90 días para los demás formatos. 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 y un porcentaje aproximado.
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.

4 Hard goat's Milk

Cheeses made from goat's milk, raw or pasteurized, with a maturation period of more than 60 days in formats under 1 kg and more than 90 days for other formats. Mixed or enzymatic coagulation.
Semi-hard to hard texture.

5 Mixed Milk

Cheeses made with different proportions of cow's, buffalo, goat's or sheep's milk, raw or pasteurized. Enzymatic coagulation. Pressed paste. It is necessary to indicate the approximate percentage of each milk in the registration form.
Semi-hard to hard texture

6 Soft paste a) With moldy and/or washed rind. b) With vegetable coagulant

Cheeses made with raw or pasteurized milk from cows, buffalo, goats, sheep, or their mixtures. Soft to very soft texture. Unpressed or lightly pressed or compacted. Enzymatic or mixed type coagulation. Moldy rind, natural or washed. It is necessary to indicate the type of milk/s and an approximate percentage.
Soft to very soft texture.

7 Semi-hard sheep's milk

Cheeses made from sheep's milk, raw or pasteurized, and according to the following ripening criteria: Formats under 1.5 kg up to 3 months matured. Sizes over 2 kg up to 4 months matured. Enzymatic coagulation. Pressed paste.
Semi-hard to hard texture.



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.

8 Hard sheep's milk

Cheeses made from sheep's milk, raw or pasteurized, and according to the following maturation criteria:
Formats under 2 kg from 4 to 6 months maturing.
Sizes over 3 kg from 5 to 9 months maturing.
Enzymatic coagulation.
Pressed paste.
Hard texture.

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.

9 Aged sheep's milk

Cheeses made from sheep's milk, raw or pasteurized and according to the following maturation criteria:
Formats under 2 kg more than 7 months matured.
Sizes over 3 kg more than 10 months matured.
Enzymatic coagulation.
Pressed paste.
Hard to very hard texture. Crystals may be present.

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 y un porcentaje aproximado.
Textura blanda a muy blanda.

10 Ripened acid coagulated

Cheeses produced by long acidification of milk and spontaneous draining.
Made from raw or pasteurized cow's, buffalo, goat's, sheep's, or their mixtures.
Soft to very soft texture.
Unpressed. Spontaneous draining.
Refined from several days to weeks.
Moldy rind (bloomy) of white, green, or varied color.
It is necessary to indicate the type of milk/s and an approximate percentage.
Soft to very soft texture.



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.

11 Blue (internal moldy cheese)

Blue-veined or internal moldy cheeses, made from raw or pasteurized cow's, buffalo, goat's or sheep's milk, or their mixtures. Mixed or enzymatic coagulation.
Soft to semi-soft texture.
 It is necessary to indicate the type of milk/s.

12 Ahumados

Quesos madurados, elaborados con leche de vaca, búfala, cabra u 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.

12 Smoked

Matured cheeses, made from cow's milk, buffalo, goat's milk, sheep's milk or their mixtures. Mixed or enzymatic coagulation. Natural smoked rind. Smoked paint is not allowed. Raw or pasteurized milk. It is necessary to indicate the type of milk/s and percentage of each.

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.

13 With condiments added

Matured cheeses that incorporate, during the process of elaboration and/or maturation, natural products inside which provide differentiating visual and taste nuances (spices, truffles, mushrooms, flowers, dried fruits, sausages, liqueurs, etc.). Processed cheeses, melted cheeses and cheeses packaged in tubs will not be accepted. It is necessary to indicate the type of milk/s and percentage of each, as well as the also type of seasoning.



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.

14 Cheeses made on the farm, exclusively with raw milk from the herd. SOFT PASTE FARMHOUSE

Cheeses made on the farm, exclusively with raw milk from the herd.

SOFT and SEMI-SOFT PASTE

Enzymatic, mixed or lactic coagulation.

Natural rind, washed, mouldy, without paints or antifungals.

No lysozyme or anti-butyric salts.

Moulding can be manual or with multi-mould, in case of small formats.

It is necessary to indicate the type of milk/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 y porcentajes de cada una.

15 Cheeses made on the farm, exclusively with raw milk from its own herd. HARD PASTE FARMHOUSE

Cheeses made on the farm, exclusively with raw milk from its own herd.

SEMI-MEDIUM to HARD PASTURE

Enzymatic coagulation, pressed paste.

Natural rind, washed, mouldy, without paints or antifungals.

No lysozyme or anti-butyric salts.

The molding must be manual or with multi-mold, in case of small formats. Continuous filling of molds with automatic fillers is not allowed.

It is necessary to indicate the type of milk/s and percentages of each one.

Ficha de Inscripción:

Los concursantes podrán inscribirse en las categorías que deseen, pudiendo **presentar hasta 2 muestras por categoría, siempre que no sean iguales en formato ni tiempo de maduración.**

Los concursantes deberán cumplimentar la ficha de inscripción vía online y el sistema registrará automáticamente la entrada. El enlace de la ficha es el siguiente: salon.gourmets.net/salongourmets2022/es/register/Register/GourmetQuesos

La fecha tope para recibir la ficha de inscripción es hasta las 24:00 h del **23 de marzo de 2022.**

Los que, no siendo elaboradores o fabricantes, presenten

Registration form:

Competitors may enter in any categories they wish, **and may submit up to 2 samples per category, as long as they are not the same in format or maturation time.**

Contestants must complete the registration form online and the system will automatically register the entry. The link to the form is as follows: salon.gourmets.net/salongourmets2022/es/register/Register/GourmetQuesos

The deadline for receipt of the registration form is **March 23, 2022, up to 12:00 midnight (local time in Madrid)**

Those who, not being producers or manufacturers,



quesos a concurso deberán ser autorizados por el representante legal de la empresa fabricante, mediante autorización expresa reflejada en la ficha de inscripción.

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)

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 3 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 2022
Calle Ferial s/n
Recinto Ferial Casa de Campo
28011 MADRID**

Las muestras deberán recibirse en la dirección arriba indicada entre el miércoles 30 31 de marzo y 1 de abril de 2022 inclusive, en horario de 10:00 a 19:00 horas.

Tfños de contacto: 689 205 123 y 627 951 497

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.

La Organización no tendrá en cuenta los quesos que lleguen después de la fecha indicada. Asimismo, no se reembolsará el precio de la Inscripción (15€).

Fase Previa – Semifinal:

Tendrá lugar los días **6 y 7 de abril de 2022 en el Hotel Wellington**, calle Velázquez, 8 - Madrid, en sesiones de mañana donde participarán todos los quesos admitidos al concurso.

present cheeses to the competition must be authorized by the legal representative of the manufacturing company, by means of an express authorization on the registration form.

Championship registration fee:

A price of **15€ is established for each type of cheese** presented to the competition. The inscription will be approved once the payment has been made.

Payment will be made by credit card through our payment gateway. (See registration form)

Shipment of samples to compete:

The cheeses to compete will go without an attached label, but duly identified and will be sent in a package together with a copy of the entry form and 3 labels for each cheese submitted.

For shipping, cheeses can be vacuum packed or packaged in food grade film or paper. It is recommended to place the inscription card(s) and labels in a plastic bag to prevent spoilage.

It is allowed to send several samples and from different manufacturers in the same package as long as they are perfectly identified and differentiated.

Samples will be sent **prepaid** to the following address:

**A.M.E.R.
CAMPEONATO GOURMETQUESOS 2022
Calle Ferial s/n
Recinto Ferial Casa de Campo
28011 MADRID**

Samples must be received at the above address between Wednesday, March 30 31 and Friday, April 1, 2022 inclusive, from 10:00 am to 7:00 pm (local time in Madrid)

Contact telephone numbers: +34 689 205 123 and +34 627 951 497

Cheeses from the islands should be shipped well in advance so that they arrive on time.

The cheeses should be stored under the proper temperature and humidity conditions to avoid any alteration.

The Organization will not consider cheeses arriving after the indicated date. Likewise, the registration fee (15€) will not be refunded.

Preliminary Phase - Semifinal:

It will take place on **April 6 and 7, 2022 at the Hotel Wellington**, Velázquez, 8 - Madrid, in morning sessions where all the cheeses admitted to the competition will participate.



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 “a ciegas” por categorías y dispondrán de tiempo suficiente para llevar a cabo su trabajo. Para proceder a la evaluación, los jueces dispondrán de una ficha de cata detallada con el código correspondiente a cada queso.

El Jurado evaluará cada queso junto con su ficha de cata 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:** olor, 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 **25 de abril durante el 35 Salón Gourmets en Ifema Madrid.**

El resultado de la puntuación de cada queso, tanto de la semifinal como la final, si resulta clasificado, será remitido vía correo electrónico a cada participante antes del 31 de mayo.

Fase Final – 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 (exposición de los quesos campeones, talleres, catas y degustaciones) que se realizarán en el Túnel del Queso del 35 Salón Gourmets.

Todos los quesos que se envíen para la final deben ir con su número de lote y caducidad.

Deben tener características parecidas a los enviados en la semifinal, tanto en aspecto, diámetro, altura y tiempo de maduración. Los lotes que no concuerden quedarán excluidos.

El Comité seleccionará, de los 6 kg enviados, la pieza o piezas que concursarán en la final.

Aquellos quesos donde exista evidencia de que se han calado con la sonda u otro utensilio, quedarán fuera de concurso y será notificado al fabricante. Sin derecho a reembolso de ningún tipo.

Los quesos se enviarán a portes pagados a la siguiente dirección:

For each cheese category a Jury composed of 5 people will be appointed. One of them will act as Head of Table and will coordinate the same. The judges will examine and blindly taste the cheeses by category and will have sufficient time to carry out their work. In order to proceed with the evaluation, judges will have a detailed tasting card with the corresponding code to each cheese.

The Jury will evaluate each cheese together with its tasting card and will score the following parameters:

- **External aspect:** Rind (maximum 10 points).
- **Internal aspect:** Color, texture, sight, etc. (maximum 15 points).
- **Smell** (maximum 10 points).
- **Texture in the mouth** (maximum 25 points).
- **Smell and taste:** smell, aroma, taste, aftertaste and persistence (maximum 40 points).

The finalists will be the first 6 classified in each category and will go on to compete in the Final to be held on Monday, **April 25 during the 35 Salón Gourmets at Ifema Madrid.**

The result of the scoring of each cheese, both the semifinal and the final, if classified, will be sent by e-mail to each participant before May 31.

Final Phase - Commitment of the finalists:

The finalists undertake to send a minimum of **6 kg** of cheese for the Championship Final, as well as for the various activities (exhibition of the winner cheeses, workshops, tastings and samplings) that will be held in the Cheese Tunnel at the 35 Salón Gourmets.

All cheeses submitted for the final must have their lot number and expiration date.

They must have similar characteristics to those submitted in the semi-final, both in appearance, diameter, height and ripening time. Batches that do not match will be excluded.

The Committee will select, from the 6 kg submitted, the piece or pieces that will compete in the final.

Those cheeses with evidence of having been pierced with the probe or any other utensil will be out of competition and the manufacturer will be notified. No reimbursement of any kind will be made.

The cheeses will be sent carriage paid to the following address:



GOURMETQUESOS 2022

A.M.E.R. (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración),
Calle del Ferial s/n

Recinto Ferial Casa de Campo
28011, Madrid.

Deberán recibirse entre los días **19 y 21 de abril, en horario de 10:00 a 19:00 horas.**

Los quesos se remitirán sin etiquetas, pero debidamente identificados. En el mismo paquete se enviará una copia de la ficha de inscripción y 3 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 y la -ficha de inscripción 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 aquellos que lleguen a la final serán informados telefónicamente o vía e-mail. Asimismo, dispondrán de dos acreditaciones para poder asistir a la Final y visitar el 35 Salón Gourmets.

La Final:

Tendrá lugar el **lunes 25 de abril de 2022**, en uno de los **escenarios del Salón Gourmets**, en sesión de **10:00 a 14:00 horas.**

Los jueces irán dispuestos en 5 mesas de 8 jueces cada una. Cada mesa evaluará 3 categorías.

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.

Selección del Mejor Queso de España 2022:

El Ganador del 12 GourmetQuesos "Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022" será aquel que más votos obtenga por mayoría absoluta.

Un Jurado compuesto por 15 miembros será el encargado de catar los 15 quesos finalistas y elegir uno de ellos como el **Mejor Queso de España 2022.**

Dispondrán de una hora para catar y evaluar los quesos.

En caso de empate, serán los 6 Miembros del Comité,

GOURMETQUESOS 2022

A.M.E.R. (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración),
Calle del Ferial s/n

Recinto Ferial Casa de Campo
28011, Madrid.

They must be received between **April 19 and 21, from 10:00 am to 7:00 pm (local time in Madrid).**

Cheeses shall be sent without labels, but properly identified. A copy of the registration form and 3 labels for each finalist cheese will be sent in the same package. For shipment, cheeses may be vacuum packed or wrapped in film or food paper. For shipment, cheeses may be vacuum packed or wrapped in film or food paper. We strongly recommend to place the labels and the entry form in a plastic bag to avoid deterioration.

It is permitted to send several samples from different producers in the same package as long as they are perfectly identified and differentiated.

Cheeses from the Islands should be shipped well in advance so that they arrive on time.

The cheeses should be stored in the proper temperature and humidity conditions to avoid any alteration.

All those cheeses that reach the final will be informed by telephone or e-mail. They will also be provided with two accreditation to attend the Final and visit the 35 Salón Gourmets.

The Final:

It will take place on **Monday, April 25, 2022**, on one of the **stages of Salón Gourmets**, in session from **10:00 am to 2:00 pm (local time in Madrid).**

The judges will be arranged in 5 tables of 8 judges each. Each table will evaluate 3 categories.

The Jury may declare any prize in any category void if they deem it appropriate and justified.

In the event of a tie, the winner will be the cheese with the highest score in the "Smell and taste" parameter.

The Jury may award prizes ex aequo to the winning cheeses with the same score.

The Jury's decision will be final.

The Best Spanish Cheese 2022:

The Winner of the 12 GourmetQuesos, "The Best Spanish Cheeses Championship 2022", will be the one with most votes by absolute majority.

A 15-member Jury will be in charge of tasting the 15 finalist cheeses and choosing one of them as **the Best Spanish Cheese 2022.**

They will have one hour to taste and evaluate the cheeses.

In case of a tie, the 6 members of the Committee, together



junto con el Coordinador Técnico del Campeonato, los que decidirán por mayoría absoluta el ganador. El fallo se realizará bajo la supervisión de un Notario.

Premios:

El **Mejor Queso de España 2022** recibirá una escultura original y personalizada, diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.

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.

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

Entrega de Premios:

Será pública y tendrá lugar el jueves **28 de abril de 2022**, hora y lugar por definir dentro del 35 Salón Gourmets.

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:

12 GourmetQuesos “Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022”.

Envío de Resultados:

Cada participante recibirá por email, a finales de mayo de 2022, 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 dos fases: semifinal y final.

with the Technical Coordinator of the Championship, will decide the winner by absolute majority. The decision will be made under the supervision of a public notary.

Prizes:

The Best Cheese of Spain 2022 will receive an original and personalized sculpture, an accrediting diploma and a logo to be reproduced on its commercial label.

The winners of each category will receive an original sculpture, an accrediting diploma and a logo to be reproduced on its commercial label.

The second and third place winners in each category will receive an accrediting diploma and a logo to be reproduced on its commercial label.

The rest of the finalists will receive a diploma.

Only logos from the file prepared for this purpose by Grupo Gourmets may be exhibited.

Awards Ceremony:

It will be public and will take place on Thursday, **April 28, 2022**, time and place to be defined within the 35 Salón Gourmets.

All award winners and finalists may mention the award in their promotional and advertising activities, but always indicating the category and edition of the award:

12 GourmetQuesos “The Best Spanish cheeses Championship 2022”.

Sending of Results:

Each participant will receive by email, by the end of May 2022, the results of the Championship, their classification and score in each category, as well as various documents and audiovisuals related to it.

The finalists will receive the results of the two phases: semifinal and final.



CALENDARIO

Fecha límite plazo de Inscripción:

El último día de recepción de fichas será el 23 de marzo de 2022 a las 24:00 horas.

Recepción de Quesos Fase Previa o Semifinal:

Entre el 30,31 de marzo y 1 de abril de 2022, de 10:00 a 19:00 horas.

Dirección de Envío:

CAMPEONATO GOURMETQUESOS 2022
A.M.E.R. (Asociación Madrileña Empresas de
Restauración)
Calle Ferial s/n
Recinto Ferial Casa de Campo
28011 MADRID
TFNOS DE CONTACTO: 689 205 123 - 627 951 497

Importante: adjuntar en el envío una copia de la ficha de inscripción + 3 etiquetas por cada queso presentado.

Celebración Semifinal:

Martes 6 y miércoles 7 de abril de 10:00 a 14:00 horas.

Lugar: Hotel Wellington, calle Velázquez, 8 - Madrid.

Cata ciega y codificada.

Selección de los 6 primeros en cada categoría. 90 quesos finalistas.

Publicación Quesos Finalistas:

En la web del Grupo Gourmets / Salón Gourmets / Sección Actividades / 12 GourmetQuesos "Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022".

A partir del lunes 11 de abril.

Nota: A los finalistas se les notificará personalmente por correo electrónico.

Final

Lunes 25 de abril de 10 a 14 horas.

Lugar: 35 Salón Gourmets- Ifema Madrid, Pabellón y Escenario por definir.

Cata ciega y codificada. Entrada libre.

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

Selección del Mejor Queso de España 2022 / **12 GourmetQuesos "Campeonato de los Mejores Quesos de España 2022"**.

Entrega de Premios:

El acto de entrega de premios será el jueves 28 de abril de 2022.

Lugar: 35 Salón Gourmets, Escenario por definir.

Selección del Mejor Queso de España 2022 por mayoría absoluta. Cada miembro del Jurado, dispondrá de una ficha y a la voz del coordinador depositará la ficha del queso que considere ganador. El que obtenga más de

CALENDAR

Deadline for registration:

The last day for receipt of entries will be March 23, 2022 at 12:00 midnight (local time in Madrid)

Reception of Cheeses in the Preliminary Phase or Semi-Final:

Between March 30 31 and April 1, 2022, from 10:00 am to 7:00 pm (local time in Madrid).

Shipping Address:

CAMPEONATO GOURMETQUESOS 2022
A.M.E.R. (Asociación Madrileña Empresas de Restauración)
Calle Ferial s/n
Recinto Ferial Casa de Campo
28011 MADRID
Contact telephone numbers: +34 689 205 123 and +34 627 951 497

Important: enclose a copy of the registration form and 3 labels for each cheese presented.

Semi-Final Celebration:

Tuesday 6 and Wednesday, April 7 from 10 am to 2 pm (local time in Madrid).

Venue: Hotel Wellington, Velázquez, 8 - Madrid.

Blind and coded tasting.

Selection of the first 6 in each category from the 90 finalist cheeses.

Publication of the Finalist Cheeses:

On the Grupo Gourmets website / Salón Gourmets / Activities Section / 12 GourmetQuesos, "The Best Spanish Cheeses Championship 2022".

From Monday April 11.

Note: Finalists will be personally notified by email.

Final:

Monday, April 25 from 10 am to 2 pm (local time in Madrid).

Venue: 35 Salón Gourmets- IFEMA Madrid, Pavilion and Stage to be defined.

Blind and coded tasting. Free entry.

Selection of the winners (1st, 2nd and 3rd classified).

Selection of the The Best Spanish Cheese 2022 / **12 GourmetQuesos "The Best Spanish Cheeses Championship 2022"**.

Awards Ceremony:

The awards ceremony will be held on Thursday, April 28, 2022.

Venue: 35 Salón Gourmets, Stage to be defined.

Best Spanish Cheese 2022 selection by absolute majority. Each member of the Jury will be provided with a card and at the voice of the coordinator, will deposit the cheese that he/she considers to be the winner. The



8 votos, será denominado: “Mejor Queso de España GourmetQuesos 2022”.

Consultas:

Para cualquier duda o consulta contactar con:
Mercedes Nyikos/ Actividades Salón Gourmets.
Tlfn: 915 489 651.
e-mail: actividades@gourmets.net.

Para detalles técnicos:
José Luis Martin.
Tlfn: 689 205 123.
e-mail: jlmartin@gourmets.net

cheese that obtains more than 8 votes, will be named: “Best Spanish Cheese GourmetQuesos 2022”.

Enquiries:

For any doubts or queries contact:
Mercedes Nyikos/ Salón Gourmets Activities.
Tel: +34 915 489 651.
e-mail: actividades@gourmets.net

For technical details:
José Luis Martin.
Tel: +34 689 205 123.
e-mail: jlmartin@gourmets.net.