

36 SALÓN GOURMETS

L 17, M 18, X 19

10:00-19:00 h

Mon 17, Tue 18, Wed 19

10 am-7 pm

J 20

10:00-17:00 h

Thu 20

10 am-5 pm

Abril

2023

April

2023



13º GourmetQuesos, Campeonato de Los Mejores Quesos de España 36 SALÓN GOURMETS IFEMA-Madrid del 17 al 20 de abril de 2023



SEMIFINAL: 28 y 29 de marzo 2023
FINAL: 17 de abril 2023

Convocatoria: Se convoca la 13ª edición de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España, abierto a todos los elaboradores del país que comercializan sus productos y tengan el Registro Sanitario en vigor.

Categorías: 20 categorías. Se admiten hasta 2 quesos por categoría, siempre que sean distintos en formato y tiempo de maduración.

Inscripción: Para concursar es necesario rellenar la ficha de inscripción, el plazo estará abierto hasta el **19 de marzo de 2023, a las 24:00 horas.**

El Campeonato se realizará en dos fases con el siguiente calendario:

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

Fecha: 28 y 29 de marzo de 2023

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

Los 5 quesos con mayor puntuación, en cada categoría, serán los que pasarán a la final que se celebrará durante el 36 Salón Gourmets **del 17 al 20 de abril** en IFEMA Madrid.

Envío de muestras: Las muestras se recibirán entre el **21 y 24 de marzo de 2023, de 10:00 a 19:00 horas** en la siguiente dirección:

A.M.E.R.
(Asociación Madrileña de Empresas de Restauración)
GOURMETQUESOS 2023
Calle del Ferial s/n
Recinto Ferial Casa de Campo
28011 - Madrid
Tfnos de Contacto: 689 205 123 y 627 951 497

13th GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship 36 SALON GOURMETS IFEMA Madrid April 17 to 20, 2023



SEMIFINAL: March 28 and 29, 2023
FINAL: April 17, 2023

Announcement: The 13th edition of GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship, is open to all producers in the country who market their products and have the Sanitary Registration in force.

Categories: 20 categories. Up to 2 cheeses per category are admitted as long as they vary in format and maturation time.

Registration: To enter the competition it is necessary to fill in the registration form. The deadline will be open until **March 19, 2023, at 12 am.**

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

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

Date: March 28 and 29, 2023.

All cheeses presented to the competition and accepted by the Organising Committee will be evaluated by the members of the Jury in a blind coded tasting.

The 5 cheeses with the highest scores in each category will go through to the final, held during the 36 Salon Gourmets from **April 17 to 20** at IFEMA, Madrid.

Sample delivery: Samples will be received between March 21 and 24, 2023, from 10 am to 7 pm at the following address:

A.M.E.R.
(Asociación Madrileña de Empresas de Restauración)
GOURMETQUESOS 2023
Calle del Ferial s/n
Recinto Ferial Casa de Campo
28011 – Madrid
Contact Phones: +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 17 de abril de 2023.

Se realizará en el marco del 36 Salón Gourmets, pabellón y escenario por definir.

Los 100 quesos finalistas serán evaluados por un Jurado de 40 miembros mediante su correspondiente ficha de puntuación.

20 jueces catadores, miembros del jurado, serán los encargados de elegir el Mejor Queso del 13º GourmetQuesos, Campeonato de Los Mejores Quesos de España. Para ello, estos 20 jueces, dispondrán de 1 hora para catar y evaluar los quesos.

La Final será abierta al público y las puntuaciones se emitirán en tiempo real (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:

13º GourmetQuesos, Campeonato de Los Mejores Quesos de España / 36 Salón Gourmets.

El Campeonato de los Mejores Quesos de España, 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 13º GourmetQuesos.
- 6 miembros del Jurado de reconocido prestigio.

Jury:

The 60 members of the jury include technicians, master cheese makers, shop managers, bloggers and food journalists, chefs, purchasing managers from large supermarkets and maîtres who pamper and love cheese. This heterogeneous profile of judges allows for a more representative assessment that is closer to consumer tastes.

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

Date: Monday, April 17, 2023.

To be held at the 36 Salon Gourmets. Hall and stage are yet to be defined.

The 100 finalist cheeses will be judged by a 40-member Jury by their corresponding scoring sheet.

20 taster judges, members of the jury, will be in charge of choosing the Best Cheese of the 13th GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship. These 20 judges will have 1 hour to taste and evaluate the cheeses.

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

Participants will receive detailed information of the development of the competition and various graphic materials.

Throughout the month of May and by e-mail, they will receive a document with the obtained score and the place they have reached in the category in which they competed.

All award winners and finalists can make mention in their promotional and advertising actions, but ALWAYS indicating the name of the competition, the category and the edition of the award:

13th GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship / 36 Salon Gourmets.

The Best Spanish Cheeses Championship is an activity organised by Grupo Gourmets under the "technical advice" of Jose Luis Martin (Master Cheese maker).

The Technical Organising Committee of the competition will ensure compliance with the rules and the proper functioning of the Championship. The Committee will be composed by:

- Technical Coordinator of the 13th GourmetQuesos.
- 6 prestigious and well-known members of the Jury.



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”.

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

13º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España

BASES

Objetivo: Con la premisa de divulgar y promocionar los quesos de calidad, Grupo Gourmets convoca, en el marco del 36 Salón Gourmets el **13º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España.**

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 por categoría, 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 y llevar más de 3 meses en el mercado.

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

Cualquier sospecha sobre un queso que haya sido sondeado o manipulado, será descalificado automáticamente y se informará al concursante. Los quesos menores de 4Kg que vengan en mitades o porciones serán descalificados automáticamente.

El Comité clasificará los quesos por categorías inscritas 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.

El Comité organizador podrá cambiar de categoría aquellos quesos que considere que puedan pertenecer a otra. Así mismo puede considerar su eliminación si no cumple con las bases del Campeonato, en todo caso, se avisará al concursante.

13th GourmetQuesos The Best Spanish Cheeses Championship

RULES

Objective: In order to disseminate and promote quality cheeses, Grupo Gourmets announces, within the framework of the **36 Salon Gourmets, the 13th GourmetQuesos, The Best Spanish Cheeses Championship.**

Participants: The activity is open to all cheese producers from any Spanish region that complies with the current legal regulations applied, with products of their own manufacture and corresponding to a batch intended to be sold.

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 authorised 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 by category, 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 will fresh, enzymatic or lactic cheeses be admitted. Any cheese suspected of having been probed or manipulated will be automatically disqualified and the contestant will be informed. Cheeses under 4 kg in halves or portions will be automatically disqualified.

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.

The Organising Committee is entitled to change the category of cheeses which it considers could belong to another category, as well as their elimination, if they do not comply with the rules of the Championship.



Cantidad a enviar:

- 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 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:

CAT	Tipo de Queso	Descripción
1	Vaca joven	Quesos elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada, con una maduración inferior a 45 días para formatos menores de 1 Kg y de 90 días o superior para formatos mayores. Coagulación mixta o enzimática. Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias. Textura semiblanda a semidura.
2	Vaca curado	Quesos elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada, con una maduración superior a 60 días para formatos menores de 1 kg y más de 90 días o superior para formatos mayores. Coagulación mixta o enzimática. Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias. Textura semidura a dura.

Quantity to be shipped:

- Sizes over 6 kg: 1/4 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 Organisation 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:

CAT	Type of cheese	Description
1	Semisoft cow's milk	Cheeses made from cow's milk, raw or pasteurized, aged less than 45 days in formats under 1kg and 90 days or more for larger formats. Mixed or enzymatic coagulation. Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices. Semi-soft to semi-hard texture.
2	Hard cow's milk	Cheeses made from cow's milk, raw or pasteurized, aged more than 60 days in formats under 1kg and more than 90 days or above for larger formats. Mixed or enzymatic coagulation. Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices. Semi-hard to hard texture.



3 Cabra joven leche cruda

Quesos elaborados con leche cruda de cabra, con una maduración inferior a 60 días para formatos menores de 1 kg y de 90 días o inferior, para formatos mayores. Coagulación mixta o enzimática. Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.
Textura semiblanda a semidura.

3 Semisoft raw goat's milk

Cheeses made from raw goat's milk, aged less than 60 days in formats under 1 kg 90 days or less for larger formats. Mixed or enzymatic coagulation. Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices.
Semi-soft to semi-hard texture.

4 Cabra joven leche pasteurizada

Quesos elaborados con leche pasteurizada de cabra, con una maduración inferior a 45 días para formatos menores de 1 kg. y de 75 días o inferior, para formatos mayores. Coagulación mixta o enzimática. Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.
Textura semiblanda a semidura.

4 Semisoft pasteurized goat's milk

Cheeses made from pasteurized goat's milk, aged less than 45 days in formats under 1 kg and aged less than 75 days and below for larger formats. Mixed or enzymatic coagulation. Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices.
Semi-soft to semi-hard texture.

5 Cabra curado leche cruda

Quesos elaborados con leche cruda de cabra, con una maduración superior a 60 días en formatos menores de 1 kg y de 90 días o superior para formatos mayores. Coagulación mixta o enzimática. Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.
Textura semidura a dura.

5 Hard raw goat's milk

Cheeses made from raw goat's milk, aged more than 60 days in formats under 1 kg and 90 days or more for larger formats. Mixed or enzymatic coagulation. Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices.
Semi-hard to hard texture.



6 Cabra curado leche pasteurizada

Quesos elaborados con leche pasteurizada de cabra, con una maduración superior a 60 días en formatos menores de 1 kg y de 90 días o superior para formatos mayores.

Coagulación mixta o enzimática.

Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.

Textura semidura a dura.

6 Hard pasteurized goat's milk

Cheeses made from pasteurized goat's milk, aged more than 60 days in formats under 1 kg and 90 days or more for larger formats. Mixed or enzymatic coagulation. Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices.

Semi-hard to hard texture.

7 Mezcla semicurado

Quesos elaborados con distintas proporciones de leche cruda o pasteurizada de vaca, búfala, cabra u oveja y de acuerdo con el siguiente criterio de maduración:

Formatos menores de 1,5 kg hasta 2 meses de maduración.

Formatos mayores de 2 kg hasta 3 meses de maduración.

Coagulación enzimática o mixta.

Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.

Es necesario indicar el porcentaje aproximado de cada leche en la ficha de inscripción.

Textura semiblanda a semidura.

7 Semi-hard mixed milk

Cheeses made with different proportions of cow's, buffalo, goat's or sheep's milk, raw or pasteurized and in accordance with the following maturity criteria:

Formats under 1.5 kg up to 2 months of maturity.

Formats over 2 kg up to 3 months of maturity.

Mixed or enzymatic coagulation.

Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices.

It is necessary to indicate the approximate percentage of each milk in the registration form.

Semi-soft to semi-hard texture.



8 Mezcla curado

Quesos elaborados con distintas proporciones de leche cruda pasteurizada de vaca, búfala, cabra u oveja y de acuerdo con el siguiente criterio de maduración:

Formatos de hasta 2 kg, a partir de 4 meses de maduración.

Formatos mayores de 3 kg, a partir de 5 meses de maduración.

Coagulación enzimática. Pasta prensada.

Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.

Es necesario indicar el porcentaje aproximado de cada leche en la ficha de inscripción.

Textura semidura a dura.

9 Pasta blanda corteza enmohecida

Elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, cabra, oveja o sus mezclas.

Sin prensar o ligero prensado o compactado.

Coagulación enzimática o de tipo mixto.

Corteza enmohecida.

Es necesario indicar el tipo de leche/s y un porcentaje aproximado en la ficha de inscripción.

Textura blanda a muy blanda.

8 Hard mixed milk

Cheeses made with different proportions of cow's, buffalo, goat's or sheep's milk, raw or pasteurized and in accordance with the following maturity criteria:

Enzymatic coagulation. Pressed paste.

Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices.

Formats up to 2 kg, from 4 months of maturity.

Formats over 3 kg, from 5 months of maturity.

It is necessary to indicate the approximate percentage of each milk in the registration form.

Semi-hard to hard texture.

9 Soft paste with mouldy rind

Cheeses made with raw or pasteurized milk from cows, buffalo, goats, sheep, or their mixtures. Unpressed or lightly pressed or compacted. Enzymatic or mixed type coagulation.

Mouldy rind.

It is necessary to indicate the type of milk/s and an approximate percentage in the registration form.

Soft to very soft texture.



10 **Pasta blanda
corteza lavada**

Elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, cabra, oveja o sus mezclas.

Sin prensar o ligero prensado o compactado.

Coagulación enzimática o de tipo mixto.

Corteza lavada con agua, salmuera, hierbas o bebidas. Es necesario indicar el tipo de leche/s y un porcentaje aproximado en la ficha de inscripción.

Textura blanda a muy blanda.

10 **Soft paste with
washed rind**

Cheeses made with raw or pasteurized milk from cows, buffalo, goats, sheep, or their mixtures. Unpressed or lightly pressed or compacted. Enzymatic or mixed type coagulation. Washed rind with water, brine, herbs or beverages.

It is necessary to indicate the type of milk/s and an approximate percentage in the registration form.

Soft to very soft texture.

11 **Pasta blanda con
coagulante vegetal**

Elaborados con leche cruda de vaca, cabra, oveja o sus mezclas.

El coagulante empleado debe ser a partir de las flores del cardo silvestre, bien al natural o en extracto concentrado.

Corteza natural, enmohecida o lavada con agua.

Es necesario indicar el tipo de leche/s y un porcentaje aproximado en la ficha de inscripción.

Textura blanda a muy blanda.

11 **Soft paste
with vegetable
coagulant**

Cheeses made with raw or pasteurized milk from cows, buffalo, goats, sheep, or their mixtures. The coagulant used must be from wild thistle flowers, either natural or in concentrated extract. Natural rind, mouldy or washed with water. It is necessary to indicate the type of milk/s and an approximate percentage in the registration form.

Soft to very soft texture.

12 **Oveja semicurado
leche cruda**

Quesos elaborados con leche cruda de oveja y de acuerdo con el 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.

Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.

Textura semidura.

12 **Semi-hard raw
sheep's milk**

Cheeses made from raw sheep's milk, and according to the following maturation criteria:

Formats under 1.5 kg up to 3 months maturing.

Formats over 2 kg up to 4 months maturing.

Enzymatic coagulation. Pressed paste.

Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices.

Semi-hard texture.



13 **Oveja semicurado
leche pasteurizada**

Quesos elaborados con leche pasteurizada de oveja 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.

Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.

Textura semidura.

14 **Oveja curado leche
cruda**

Quesos elaborados con leche cruda de oveja y de acuerdo al siguiente criterio de maduración: Formatos menores de 2 kg, de 4 a 6 meses de maduración.

Formatos mayores de 2 kg de 5 a 9 meses de maduración.

Coagulación enzimática. Pasta prensada.

Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias

Textura semidura a dura.

13 **Semi-hard
pasteurized
sheep 's milk**

Cheeses made from pasteurized sheep's milk, and according to the following maturation criteria:

Formats under 1.5 kg up to 3 months maturing.

Formats over 2 kg up to 4 months maturing.

Enzymatic coagulation. Pressed paste.

Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices.

Semi-hard texture.

14 **Hard raw sheep 's**

Cheeses made from raw sheep's milk, and according to the following maturation criteria:

Formats under 2 kg from 4 to 6 months maturing.

Formats over 2 kg from 5 to 9 months maturing.

Enzymatic coagulation. Pressed paste.

Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices.

Semi-hard to hard texture.



15 **Oveja curado leche pasteurizada**

Quesos elaborados con leche pasteurizada de oveja y de acuerdo al siguiente criterio de maduración:

Formatos menores de 2 kg, de 4 a 6 meses de maduración.

Formatos mayores de 2 kg, de 5 a 9 meses de maduración.

Coagulación enzimática. Pasta prensada.

Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.

Textura semidura a dura.

16 **Oveja añejo**

Quesos elaborados con leche cruda o pasteurizada de oveja y de acuerdo al siguiente criterio de maduración: Formatos hasta 2 kg, más de 7 meses de maduración. Formatos de 3 kg o mayores, más de 10 meses de maduración.

Coagulación enzimática. Pasta prensada.

Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.

Textura dura a muy dura. Puede contener cristales.

15 **Hard pasteurized sheep's milk**

Cheeses made from pasteurized sheep's milk, and according to the following maturation criteria:

Formats under 2 kg from 4 to 6 months maturing.

Formats over 2 kg from 5 to 9 months maturing.

Enzymatic coagulation. Pressed paste.

Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices.

Semi-hard to hard texture.

16 **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.

Formats of 3 kg or more, over 10 months matured.

Enzymatic coagulation. Pressed paste.

Type of rind: natural, mouldy, buttered and/or oiled, coated with herbs or spices.

Hard to very hard texture. Crystals may be present.



17 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 mínimo de 2 semanas.

Corteza enmohecida (florida) de color blanco, verde, o variado.

Es necesario indicar el tipo de leche/s y un porcentaje aproximado en la ficha de inscripción.

Textura blanda a muy blanda.

17 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.

Unpressed. Spontaneous draining. Minimum refined of 2 weeks.

Mouldy rind (bloomy) of white, green, or varied colour.

It is necessary to indicate the type of milk/s and an approximate percentage in the registration form.

Soft to very soft texture.

18 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. Es necesario indicar el tipo de leche/s en la ficha de inscripción.

Textura blanda a semiblanda.

18 Blue (internal mouldy cheese)

Blue-veined or internal mouldy cheeses, made from raw or pasteurized cow's, buffalo, goat's or sheep's milk, or their mixtures.

Mixed or enzymatic coagulation.

It is necessary to indicate the type of milk/s and an approximate percentage in the registration form.

Soft to semi-soft texture.

19 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 una en la ficha de inscripción.

Textura semiblanda a semidura.

19 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 in the registration form.

Semi-soft to semi-hard texture.



20 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 también el condimento en la ficha de inscripción.
Textura blanda a semidura.

20 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 in the registration form.
Soft to Semi-hard texture.

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: <https://salon.gourmets.net/salongourmets2023/es/register/Register/GourmetQuesos>

La fecha tope para recibir la ficha de inscripción es hasta las **24:00 h del 19 de marzo de 2023.**

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.

Precio por Inscripción al Campeonato:

Se establece un precio de **25 € 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 3 etiquetas por cada queso presentado.

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: <https://salon.gourmets.net/salongourmets2023/en/register/Register/GourmetQuesos>

The deadline for receipt of the registration form is **March 19, 2023, at 12 am (local time in Madrid).**

Those who, not being producers or manufacturers, present cheeses to the competition must be authorised by the legal representative of the manufacturing company, by means of an express authorisation on the registration form.

Championship registration fee:

A price of **25€ 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.

36 SALÓN GOURMETS

L 17, M 18, X 19

10:00-19:00 h

Mon 17, Tue 18, Wed 19

10 am-7 pm

J 20

10:00-17:00 h

Thu 20

10 am-5 pm

Abril

2023

April

2023



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 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 2023
Calle Ferial s/n
Recinto Ferial Casa de Campo
28011 MADRID**

Las muestras deberán recibirse en la dirección arriba indicada entre el martes 21 y viernes 24 de marzo inclusive, en horario de 10:00 a 19:00 horas.

Tfnos 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 (25 €)**.

Fase Previa – Semifinal:

Tendrá lugar los días **28 y 29 de marzo de 2023 en el Hotel Wellington**, calle Velázquez, 8 - Madrid, en sesiones de mañana donde participarán todos los quesos admitidos al concurso.

En cada **panel ó mesa (15 en total)** habrá un Jurado compuesto por 4 personas, 1 de ellas ejercerá de jefe de mesa, coordinando el recuento total.

Los jueces examinarán y catarán los quesos “a ciegas” con un código asignado a cada uno y disponiendo de tiempo suficiente para realizar su trabajo.

Para una correcta evaluación, los jueces dispondrán de información detallada sobre la metodología de cata aplicada.

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 2023
Calle Ferial s/n
Recinto Ferial Casa de Campo
28011 MADRID**

Samples must be received at the above address between Tuesday, March 21 and Friday, March 24, 2023 inclusive, from 10 am to 7 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 **(25€) will not be refunded.**

Preliminary Phase - Semifinal:

It will take place on **March 28 and 29, 2023, at the Hotel Wellington**, Velázquez, 8 - Madrid, in morning sessions where all the cheeses admitted to the competition will participate.

In each **panel or table (15in total)** there will be a Jury composed of 4 people. One of them will act as head of the table, coordinating the total score.

The judges will examine and taste the cheeses “blind” with an assigned code for each one and having enough time to do their work. For a proper evaluation, the judges will be provided with detailed information on the tasting methodology applied.



El Jurado puntuará los siguientes parámetros de cada queso:

- **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).
- **Gusto/sabor:** Aroma, sabor, regusto y persistencia (máximo 40 puntos).

La puntuación máxima será de 100 puntos.

Los finalistas serán los 5 primeros clasificados en cada categoría y pasarán a concursar en la Final que se celebrará el **lunes 17 de abril durante el 36 Salón Gourmets en IFEMA Madrid.**

El resultado de la puntuación de cada queso, tanto de la semifinal como de 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 36 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 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:

CAMPEONATO GOURMETQUESOS 2023

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 **12 y 14 de abril, en horario de 10:00 a 19:00 horas.**

The judges will score the following parameters for each cheese:

- **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).
- **Taste:** smell, aroma, taste, aftertaste and persistence (maximum 40 points).

The maximum score shall be 100 points.

The finalists will be the first 5 classified in each category and will go on to compete in the Final to be held on **Monday, April 17 during the 36 Salon 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 36 Salon 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 2023

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 12 and 14, from 10 am to 7 pm (local time in Madrid).**

36 SALÓN GOURMETS

L 17, M 18, X 19
10:00-19:00 h

Mon 17, Tue 18, Wed 19
10 am-7 pm

J 20
10:00-17:00 h

Thu 20
10 am-5 pm

Abril
2023

April
2023



Los quesos se remitirán sin etiquetas pero debidamente identificados. En el mismo paquete se enviarán junto con 3 etiquetas por cada queso finalista. Para su envío, se pueden envasar los quesos al vacío u 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 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 36 Salón Gourmets.

La Final:

Tendrá lugar el **lunes 17 de abril de 2023**, 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 4 categorías (20 quesos).

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 "Gusto/sabor".

La puntuación total de cada queso finalista será la resultante de sumar los puntos obtenidos en la semifinal y la final.

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 2023:

Un Jurado compuesto por 20 miembros será el encargado de catar los 20 quesos finalistas y elegir uno de ellos como **el Mejor Queso de España 2023**. Dispondrán de una hora para catar y evaluar los quesos.

El Ganador del 13º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España, será aquel que más votos obtenga por mayoría absoluta.

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

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 accreditations to attend the Final and visit the 36 Salon Gourmets.

The Final:

It will take place on **Monday, April 17, 2023**, on one of the **stages of Salón Gourmets**, in session from **10 am to 2 pm (local time in Madrid)**.

The judges will be arranged in 5 tables of 8 judges each. Each table will evaluate 4 categories (20 cheeses).

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 "Taste" parameter.

The total score of each finalist cheese will be the result of adding the points obtained in the semifinal and the final.

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 2023:

A 20 member Jury will be in charge of tasting the 20 finalist cheeses and choosing one of them as the Best Spanish Cheese 2023.

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

The Winner of the 13th GourmetQuesos, "The Best Spanish Cheeses Championship", will be the one with most votes by absolute majority.

In case of a tie, the 6 members of the Committee, together with the Technical Coordinator of the Championship, will decide the winner by absolute majority.

36 SALÓN GOURMETS

L 17, M 18, X 19
10:00-19:00 h

Mon 17, Tue 18, Wed 19
10 am-7 pm

J 20
10:00-17:00 h

Thu 20
10 am-5 pm

Abril
2023

April
2023



El fallo se realizará bajo la supervisión de un Notario que guardará en sobre cerrado y sellado hasta el día de la entrega de premios y será él mismo quien dé a conocer el nombre de **el Mejor Queso de España 2023**.

El Ganador no podrá ser reelegido durante las próximas tres ediciones de GourmetQuesos.

Premios:

El Mejor Queso de España 2023 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 los 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 20 de abril de 2023**, hora y lugar por definir dentro del 36 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:

13º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España.

Envío de resultados:

Cada participante recibirá por email, a finales de mayo de 2023, 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

The decision will be made under the supervision of a notary, who shall keep a sealed envelope until the day of the prize-giving ceremony and he or she will be the one to announce the name of The Best Cheese of Spain 2023.

The Winner cannot be re-elected during the next three editions of GourmetQuesos.

Prizes:

The Best Cheese of Spain 2023 will receive an original and personalized sculpture, 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 20, 2023**, time and place to be defined within the 36 Salon 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:

13th GourmetQuesos “The Best Spanish cheeses Championship”.

Sending of Results:

Each participant will receive by email, by the end of May 2023, 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 19 de marzo de 2023 a las 24:00 horas.

Recepción de Quesos Fase Previa o Semifinal:

Entre el 21 y 24 de marzo de 2023, de 10:00 a 19:00 horas.

Dirección de Envío:

CAMPEONATO GOURMETQUESOS 2023
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: Identificar los quesos con el nº de categoría y adjuntar en el envío 3 etiquetas por cada queso presentado.

Celebración Semifinal:

Martes 28 y miércoles 29 de marzo de 10:00 a 14:00 horas.

Lugar: Hotel Wellington, calle Velázquez, 8 - Madrid.
Cata ciega y codificada.

Selección de los 5 primeros en cada categoría. 100 quesos finalistas.

Publicación Quesos Finalistas:

En la web del Grupo Gourmets / Salón Gourmets / Sección Actividades / 13º GourmetQuesos Campeonato de los Mejores Quesos de España.

A partir del día 1 de abril.

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

Final

Lunes 17 de abril de 10:00 a 14:00 horas.

Lugar: 36 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 de **el Mejor Queso de España 2023 / 13º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España.**

CALENDAR

Deadline for registration:

The last day for receipt of entries will be March 19, 2023 at 12 am (local time in Madrid).

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

Between March 21 and 24, 2023, from 10 am to 7 pm (local time in Madrid).

Shipping Address:

CAMPEONATO GOURMETQUESOS 2023
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 28 and Wednesday, April 29 from 10 am to 2 pm (local time in Madrid).

Venue: Hotel Wellington, Velazquez, 8 - Madrid.

Blind and coded tasting.

Selection of the first 5 in each category from the 100 finalist cheeses.

Publication of the Finalist Cheeses:

On the Grupo Gourmets website / Salon Gourmets/ Activities Section / 13th GourmetQuesos, "The Best Spanish Cheeses Championship".

From April 1.

Note: Finalists will be personally notified by email or WhatsApp.

Final:

Monday, April 17 from 10 am to 2 pm (local time in Madrid).

Venue: 36 Salon 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 Best Spanish Cheese / 13th GourmetQuesos "The Best Spanish Cheeses Championship".**



Entrega de Premios:

El acto de entrega de premios será el jueves 20 de abril de 2023.

Lugar: 36 Salón Gourmets, Escenario por definir.

Selección del Mejor Queso de España 2023: El Notario sacará del sobre cerrado y sellado y leerá en voz alta el nombre del Ganador, **Mejor Queso de España 2023**.

Consultas:

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

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

Awards Ceremony:

The awards ceremony will be held on Thursday, April 20, 2023.

Venue: 36 Salon Gourmets, Stage to be defined.

Best Spanish Cheese 2023 selection by absolute majority. The Notary shall draw from the sealed envelope and read out the name of the Winner, **The Best Spanish Cheese 2023**.

Enquiries:

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

For technical details:
Jose Luis Martin.
Phone: +34 689 205 123.
E-mail: jlmartin@gourmets.net.