

10º Campeonato de Los Mejores Quesos de España - GourmetQuesos 2019

SEMIFINAL: 11 y 12 de marzo 2019

FINAL: 8 de Abril 2019

Se convoca el **10º Campeonato de los Mejores Quesos de España GOURMETQUESOS 2019**, abierto a todos los elaboradores del país que comercializan sus productos y tengan el *Registro Sanitario* en vigor.

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

El Campeonato consta de 15 categorías y se realizará en dos fases con el siguiente calendario:

1ª FASE - SEMIFINAL: días 11 y 12 de marzo de 2019.

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

Las muestras se recibirán entre el **5 y 7 de marzo** de 2019 en la siguiente dirección:

GOURMETQUESOS 2019 / A.M.E.R. (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración),
Calle del Ferial s/n, en el Recinto Ferial Casa de Campo, 28011 - Madrid.

TFNOS DE CONTACTO: 689 205 123 y 637 931 969

2ª FASE - FINAL: día 8 de abril de 2019.

Será abierta al público y se realizará en el Auditorio Gourmets del **33 Salón Gourmets (Pabellón 8 de IFEMA, Madrid)**.

El Jurado seleccionará mediante cata ciega y ficha de puntuación los 3 primeros clasificados en cada categoría que obtendrá su medalla correspondiente.

A continuación, los Jueces Expertos catarán los 15 quesos ganadores en cada categoría, y elegirán ante Notario y en sobre cerrado el **Mejor Queso de España 2019 y un Accésit**.

Tanto el Ganador Absoluto, Accésit y ganadores de cada categoría, recibirán una escultura original, diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.

El segundo y tercer clasificado de cada categoría recibirán diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am-7 pm



J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Thu 11th
10 am-5 pm

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

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

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

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

El Grupo Gourmets nombrará un Comité Técnico Organizador que estará compuesto por las siguientes personas:

- Director del Campeonato Gourmet Quesos 2019.
- Un grupo de expertos compuesto por 6 miembros del jurado de reconocida solvencia.

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

10º Campeonato de los Mejores Quesos de España

Con el objeto de divulgar y promocionar los quesos de calidad, el Grupo Gourmets convoca, en el marco del **33 Salón Gourmets** el **10º Campeonato de los Mejores Quesos de España - GourmetQuesos 2019**, donde podrán participar todos los quesos elaborados en cualquier región española que cumplan con la normativa legal vigente.

BASES

1. PARTICIPANTES.

Podrán participar todos los elaboradores de queso de cualquier región española que cumplan con la normativa legal vigente aplicada a esa actividad, con productos de fabricación propia y correspondiente a un lote destinado a la comercialización.

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

2. QUESOS ADMITIDOS.

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

- Piezas enteras (salvo para los de tamaño mayor de 4 kg).
- 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.

El *Comité Organizador*, mediante la ficha de inscripción, clasificará los quesos por categorías e informará a todos los miembros del Jurado de los diversos tipos presentados, así como de sus principales características con el fin de que existan los mismos criterios de valoración.

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am-7 pm



J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Thu 11th
10 am-5 pm

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

Nº	Tipo de Queso	Descripción
1	Vaca joven	Quesos elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada y de acuerdo al siguiente criterio de maduración: Formatos menores de 1 kg. hasta 30 días de maduración. Formatos mayores de 1 kg. hasta 60 días de maduración. Coagulación enzimática. Pasta prensada o compactada. Textura semiblanda a semidura.
2	Vaca curado	Quesos elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada, con una maduración superior a 60 días. Sólo se admiten formatos mayores de 1 kg. Coagulación enzimática. Pasta prensada. Textura semidura a dura.
3	Cabra joven	Quesos elaborados con leche de cabra, cruda o pasteurizada y de acuerdo al siguiente criterio de maduración: Formatos menos de 1 kg. hasta 60 días de maduración. Formatos mayores de 1 kg. hasta 90 días de maduración. Coagulación enzimática. Pasta prensada o compactada. Textura semiblanda a semidura.
4	Cabra curado	Quesos elaborados con leche de cabra, cruda o pasteurizada, con una maduración superior a 90 días. Sólo se admiten formatos mayores de 1 kg. Coagulación 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	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.
7	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 natural o lavada. Corteza enmohecida. Es necesario indicar el tipo de leche/s.
8	Oveja semicurado	Quesos elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada y de acuerdo al siguiente criterio de maduración: Formatos menores de 1 kg. hasta 3 meses de maduración. Formatos mayores de 1 kg. hasta 4 meses de maduración. Coagulación enzimática. Textura semidura a dura.

33 SALÓN GOURMETS

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am-7 pm



J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Thu 11th
10 am-5 pm

Solo profesionales / Professionals only

- 9 Oveja curado**
Quesos elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada y de acuerdo al siguiente criterio de maduración:
Formatos de 1 a 2 kg.: de 4 a 7 meses de maduración.
Formatos mayores de 2 kg.: de 5 a 8 meses de maduración.
Coagulación enzimática. Pasta prensada.
Sólo se admiten formatos mayores de 1 kg.
Textura dura.
- 10 Oveja añejo**
Quesos elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada y con más de 9 meses de maduración.
Coagulación enzimática. Pasta prensada.
Sólo se admiten formatos mayores de 1,5 kg.
Textura dura.
- 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 semidura.
Es necesario indicar el tipo de leche/s.
- 12 Ahumados**
Quesos madurados de pasta semiblanda a dura, 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.
Textura semiblanda a semidura.
Es necesario indicar el tipo de leche/s.
- 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.
Textura blanda a dura.
Es necesario indicar el tipo de leche/s.
- 14 Quesos madurados en aceite de oliva**
Quesos de pasta prensada, elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, cabra, oveja, o sus mezclas y que hayan permanecido, al menos 1 mes, macerados en aceite de oliva.
Quesos de Coagulación enzimática. Textura semidura a dura.
Es necesario indicar el tipo de leche/s.
No se admitirán quesos al vacío recubiertos de una capa visible de aceite de oliva. Se pueden envasar al vacío para su envío.
- 15 Quesos de campo, de pastor, de granja. Leche del propio rebaño y exclusivamente cruda.**
Quesos elaborados en la propia explotación, exclusivamente con leche cruda del propio rebaño.
Coagulación enzimática, de tipo mixto o láctica.
Corteza natural, lavada, enmohecida, etc.
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.

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

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

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am-7 pm



J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Thu 11th
10 am-5 pm

La cantidad a enviar será la siguiente:

- Formatos mayores de 4 kg: 1/2 pieza mínimo
- Formatos entre 2 y 3,5 kg: 1 pieza mínimo.
- Formatos de 1 a 1,5 kg: 2 piezas mínimo.
- Formatos menores de 1 kg: número de piezas equivalentes a un total de 1,5 kg de peso.

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

3. FICHA DE INSCRIPCIÓN

Los concursantes podrán inscribirse en las categorías que deseen pudiendo **presentar hasta 2 muestras por categoría.**

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

La fecha tope para recibir la ficha de inscripción es hasta las 24 h del **28 de febrero de 2019**.

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

4. PRECIO POR INSCRIPCIÓN AL CAMPEONATO

Se establece un precio de 10 € por cada tipo de queso presentado a concurso desde la apertura de la inscripción hasta el 21 de febrero. A partir de esa fecha y hasta el cierre de inscripciones el 28 de febrero, el precio será de 25 € por cada tipo de queso presentado a concurso. La inscripción quedará aprobada una vez realizado el pago.

El pago se puede efectuar con tarjeta mediante nuestra pasarela de pago (ver ficha de inscripción).

5. ENVÍO DE MUESTRAS A CONCURSAR

Los quesos a concursar irán sin etiqueta adherida y se enviarán en un paquete, junto con una copia de la ficha de inscripción y 2 etiquetas del queso presentado. Se permite indicar en la parte posterior de la etiqueta la categoría.

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 2019
Calle Ferial s/n
Recinto Ferial Casa de Campo
28011 MADRID
TFNOS DE CONTACTO: 689 205 123 y 637 931 969

33 SALÓN GOURMETS

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am-7 pm



J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Thu 11th
10 am-5 pm

Solo profesionales / Professionals only

Las muestras deberán recibirse en la dirección arriba indicada entre el martes 5 de marzo y el jueves 7 de marzo inclusive, en horario de 10 a 19 horas.

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

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

6. FASE PREVIA - SEMIFINAL

Tendrá lugar los días **11 y 12 de marzo de 2019** en el Hotel Wellington de Madrid, en sesiones de mañana donde participarán todos los quesos admitidos al concurso.

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

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

Aspecto exterior. Corteza. (máximo 10 puntos)

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

Textura en boca. (máximo 25 puntos)

Conjunto olfato-gustativo: olor, aroma, sabor (máximo 50 puntos)

Los finalistas serán los 6 primeros clasificados en cada categoría y pasarán a concursar en la **Final** que se celebrará el **8 de abril en el 33 Salón Gourmets**.

El resultado de la puntuación de cada queso, tanto de la semifinal como el de la final si resulta clasificado, será remitido vía correo electrónico a cada participante entre el 20 y 30 de abril.

7. COMPROMISO DE LOS FINALISTAS.

Los finalistas se comprometen a enviar un mínimo de 6 kg de queso para la Final del Campeonato, así como para las diversas actividades (Salón de los Quesos Campeones, Talleres, Catas y Degustaciones) que se realizarán en el Espacio GourmetQuesos del 33 Salón Gourmets (Pabellón 8 de IFEMA-Madrid).

Debido al tiempo transcurrido entre la semifinal y la final, se pueden enviar distintos lotes de los presentados a la semifinal, pero siempre dentro de la categoría finalista. (Indicar en el envío número de lote y fecha de caducidad).

Los quesos se enviarán a portes pagados y a la misma dirección que para la SEMIFINAL. Deberán recibirse entre los días **4 y 5 de de abril**.

Los quesos **irán sin etiqueta adherida** y se enviarán en un paquete junto con 2 etiquetas del mismo. Para su envío, se pueden envasar los quesos al vacío o envueltos con film o papel alimentario. Se recomienda introducir las etiquetas en una bolsa de plástico para evitar su deterioro.

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

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

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

Todos los finalistas serán informados telefónicamente o vía e-mail; asimismo, dispondrán de dos acreditaciones para poder asistir a la Final y visitar el 33 Salón Gourmets.

8. LA FINAL

Tendrá lugar el lunes **8 de abril** de 2019, en el **Auditorio del Salón**, durante la celebración del 33 Salón Gourmets, **pabellón 8 de IFEMA, Madrid**, en sesión de **11 a 14 horas**.

Un total de 60 jueces/catadores distribuidos en 5 paneles serán los encargados de puntuar y elegir los 3 primeros de cada categoría en la que participen.

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

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

9. SELECCIÓN DEL GANADOR ABSOLUTO Y ACCESIT

Una selección de 30 jueces expertos catará los 15 quesos finalistas y rellenará una cartulina con los 2 quesos ganadores a su criterio. Dicha cartulina será introducida en sobre cerrado, el cual será depositado en una urna que abrirá el Notario y dará fe de los premiados.

El notario, junto con el Director del Campeonato, harán recuento de los votos y determinarán el Mejor Queso de España 2019, que obviamente será el que más votos haya obtenido y el de ACCESIT como el segundo más votado.

En caso de empate de cualquiera de ellos, serán los 6 Miembros del Comité de Expertos junto con el Director del Campeonato, los que decidirán por mayoría cualquiera de los dos premios.

Los premios "MEJOR QUESO DE ESPAÑA 2019" y "ACCESIT MEJOR QUESO DE ESPAÑA 2019" se mantendrán en secreto y se desvelarán durante el acto de entrega de premios el **jueves 11 de ABRIL**.

10. PREMIOS

Tanto el *GANADOR ABSOLUTO* como el *ACCESIT* recibirán una escultura original, diploma acreditativo y logotipo reproducible.

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

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am-7 pm



J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Thu 11th
10 am-5 pm

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

El resto de finalistas recibirán diploma acreditativo y logotipo reproducible.

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

11. ENTREGA DE PREMIOS

Será pública y tendrá lugar el jueves **11 de abril de 2019**, a las **11 horas** en el **Auditorio del Salón, pabellón 8 de IFEMA**, Madrid - Espacio GourmetQuesos 2019.

Los Premios **Mejor Queso 2019** y **Accésit** serán notificados por el Notario durante la celebración del Acto de Entrega.

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

10º Campeonato de los Mejores Quesos de España – GourmetQuesos 2019

12.- ENVÍO DE RESULTADOS

Cada participante recibirá por email, a partir del 20 de abril de 2019, los resultados del Campeonato, su clasificación y puntuación en cada categoría, así como diversa documentación y audiovisuales relativas al mismo.

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

33 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 8-X 10 Abril
10.00-19.00 h

April, Mon 8th-Wed 10th
10 am-7 pm



J 11 Abril
10.00-17.00 h

April, Thu 11th
10 am-5 pm

CALENDARIO

28 de febrero 2019

Fecha límite para recibir las fichas de inscripción (punto 3 - página nº 6).

5 al 7 de marzo 2019

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

CAMPEONATO GOURMETQUESOS 2019
A.M.E.R.
Calle Ferial s/n
Recinto Ferial Casa de Campo
28011 MADRID
TFNOS DE CONTACTO: 689 205 123 y 637 931 969

Importante: adjuntar en el envío una copia de la Ficha de inscripción + 2 etiquetas por cada queso presentado. Se admite poner en el reverso de las etiquetas el número de categoría.

SEMIFINAL

Lunes 11 y martes 12 de marzo de 10 a 14 horas.

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

Cata ciega y codificada.

Selección de los 6 finalistas en cada categoría.

Total 90 quesos finalistas.

FINAL

Lunes 8 de abril de 10 a 14 horas.

LUGAR: Salón Gourmets- IFEMA- Auditorio del Salón (Pabellón 8).

Cata ciega y codificada. Entrada libre.

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

Selección del **Mejor Queso de España 2019 y Accésit**, en votación secreta y ante notario.

ENTREGA DE PREMIOS

Jueves 11 de abril de 11 a 12 horas.

Acto de entrega de premios.

Proclamación del Ganador Absoluto Gourmetquesos 2019 y Accésit.

NOTA: Para cualquier duda o consulta contactar con:

José Luis Martín
Tlfno: 689 205 123
e-mail: quesartemartin@gmail.com

Antonio Álvarez
Tlfno: 637 931 969
e-mail: antonio.alvarez@qavadequesos.com

Mercedes Nyikos
Actividades Grupo Gourmets
Tlfno: 915 489 651 Fax: 915 487 133
e-mail: actividades@gourmets.net