



## VII Campeonato de Los Mejores Quesos de España - Gourmetquesos 2016

### TALLER DE LOS SENTIDOS GOURMETS - ESPACIO GOURMETQUESOS

España posee un rico patrimonio quesero que se ve reflejado en las **más de 200 variedades** repartidas por toda la geografía ibérica. En la actualidad hay reconocidas 27 variedades de queso con Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegida, a los que hay que sumar más de 50 variedades tradicionales y más de un centenar de nueva creación, cuyo aumento ha sido considerable en los últimos 10 años.

Por lo tanto, podemos hablar de una cantidad muy importante de variedades de queso repartidas por toda la geografía española y cuya lista va en aumento. Desde el Grupo Gourmets, queremos seguir potenciando la cultura quesera en nuestro país, dando a conocer los excelentes y exquisitos quesos tradicionales, a los que hay que sumar los nuevos artesanos y ecológicos fabricados en la actualidad y que muchos de ellos son grandes desconocidos del público.

Seguimos convencidos en que hay que primar el saber hacer y la profesionalización del sector, todo ello sin renunciar a las raíces, porque **detrás de cada queso hay unas personas, unos pastos, un ganado, una cultura concreta y sobre todo, una manera de hacer las cosas con cariño.**

Por todo ello, se convoca el **VII Campeonato de los Mejores Quesos de España GOURMETQUESOS 2016**, abierto a todos los elaboradores del país que comercializan sus productos con su debido Registro Sanitario en vigor.

EL Campeonato se presenta con un formato novedoso, interactivo y abierto totalmente al público donde el Espacio Gourmetquesos, ubicado en el Taller de los Sentidos Gourmets será el escenario donde se realizarán todas las pruebas de cata y la entrega de premios.

El panel de jueces/catadores estará compuesto por técnicos, encargados de tiendas, blogueros y periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes emblemáticos. Así mismo, los propios queseros (previa petición) también podrán ejercer de Jurado, si bien, no podrán catar en las categorías donde presenten sus quesos. Pensamos que con este perfil heterogéneo de jueces que tienen que ver con el mundo del queso y la alimentación, haremos una mejor valoración del producto, más representativa y cercana a los gustos actuales.

El **campeonato se amplía a 15 categorías**, tres más con respecto al año anterior, donde cada industria **podrá presentar 2 quesos máximo por categoría, pero bien diferenciados por la etiqueta, tamaño y maduración.**

Los días **4 y 5 de abril**, los jueces valorarán los quesos de todas las categorías y **seleccionarán los 5 mejores** de cada una de ellas. El **miércoles día 6 se celebrará la final** y el Jurado seleccionará los **ganadores de cada categoría**, adjudicando tres premios por categoría: **Medalla de Oro** para el primer clasificado; **Medalla de Plata** para el segundo y **Medalla de bronce** para el tercer clasificado.

El **jueves día 7 de Abril**, por la mañana, se celebrará la **gran final** entre los 15 quesos que hayan obtenido Medalla de Oro. El Jurado elegirá el **Ganador Absoluto** y **Mejor Queso del VII Campeonato Gourmetquesos 2016** que será subastado entre el público, destinando el importe obtenido a una ong de reconocida solvencia.

Todos los inscritos recibirán detallada información del desarrollo del concurso y diverso material gráfico. Así mismo, recibirán un documento sobre la puntuación que han obtenido y el puesto alcanzado en la categoría a la que concursaron. El ganador absoluto (**Medalla de Platino**) y los ganadores de cada categoría (**Medalla de Oro**) recibirán un premio consistente en una escultura original, medalla, diploma acreditativo y logotipo reproducible.



Los segundo y tercer clasificados de cada categoría recibirán medalla, diploma acreditativo y logotipo reproducible. Los finalistas recibirán diploma acreditativo y logotipo reproducible. Todos los premiados y finalistas pueden hacer mención del premio en sus acciones de promoción y publicidad, pero indicando siempre la categoría y la edición del premio.

La dirección y coordinación del Campeonato correrá a cargo de **José Luis Martín**, de reconocida solvencia en el sector, autor de la **Guía de los Mejores Quesos de España**, editada por el Grupo Gourmets y Director de la Sección de Quesos de la Guía Repsol de los Mejores Alimentos y bebidas españoles, avalada por la Academia de Gastronomía Española.

El Grupo Gourmets nombrará un Comité Técnico y organizativo que estará compuesto por las siguientes personas: director del Salón de Gourmets, director del Campeonato Gourmetquesos 2016, 2 coordinadoras facilitadoras y 6 Jefes de Jurado de Cata. Sus funciones consistirán en hacer cumplir el reglamento y vigilar el correcto funcionamiento del Campeonato.

El evento, único en España con estas características, y teniendo como marco el 30 Salón de Gourmets, es lo suficientemente atractivo y esperamos que despierte vuestro interés.

## BASES del **VII Campeonato de Los Mejores Quesos de España**

Con el objeto de divulgar y promocionar los quesos de calidad, el Grupo Gourmets convoca el **VII Campeonato de los Mejores Quesos de España - Gourmetquesos 2016** donde podrán participar todos los quesos elaborados en cualquier región española que cumplan con la normativa legal vigente aplicada a esa actividad.

El presente concurso se regirá por las siguientes normas:

### 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.) también podrá presentar a concurso los quesos que considere oportuno, siempre que sean españoles, cumplan la normativa sanitaria vigente y estén expresamente autorizados por el fabricante.

### 2. Quesos admitidos

Los quesos que se presenten a concurso deberán ser piezas enteras, tener una maduración mínima de 7 días y podrán haber sido elaborados con leche de vaca, cabra, oveja o sus mezclas.

*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.



# 30 SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad  
International Fine Food and Beverages Fair

4, 5, 6 & 7 <sup>ABRIL</sup> ABRIL 2016

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

Núm.	Tipo de Queso	Descripción
1	<b>Quesos de vaca jóvenes</b>	Quesos elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada con una maduración inferior a 60 días. Coagulación mixta o enzimática.
2	<b>Quesos de vaca curados.</b>	Quesos elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada, con una maduración superior a 60 días. Coagulación mixta o enzimática.
3	<b>Quesos de cabra jóvenes.</b>	Quesos elaborados con leche de cabra, cruda o pasteurizada con una maduración inferior a 60 días. Coagulación mixta o enzimática.
4	<b>Quesos de cabra curados.</b>	Quesos elaborados con leche de cabra, cruda o pasteurizada, con una maduración superior a 60 días. Coagulación mixta o enzimática
5	<b>Quesos de mezcla.</b>	Quesos elaborados con distintas proporciones de leche de vaca, cabra u oveja, cruda o pasteurizada. Coagulación mixta o enzimática. Es necesario indicar el porcentaje aproximado en la ficha de inscripción
6	<b>Quesos de pasta blanda (tipo tortas).</b>	Quesos elaborados con leche cruda de vaca, cabra, oveja, o sus mezclas. Coagulación enzimática ó mixta. Corteza enmohecida, lavada o cepillada.
7	<b>Quesos de oveja semicurados.</b>	Quesos de hasta 4 meses de maduración en formato de 3 kg y de hasta 3 meses en formato menor de 2kg. Elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada. Coagulación mixta o enzimática.
8	<b>Quesos de oveja curados.</b>	Quesos de 5 hasta 9 meses de maduración en formato de 3 kg o superior y de 4 hasta 6 meses en formato menor de 2 kg. Elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada. Coagulación mixta o enzimática.
9	<b>Quesos de oveja añejos.</b>	Quesos de más de 10 meses de maduración en formato de 3 kg o superior y de más de 7 meses en formato menor de 2 kg, elaborados con leche de oveja, cruda o pasteurizada. Coagulación mixta o enzimática.
10	<b>Quesos de pasta azul.</b>	Quesos de pasta azul o enmohecido interno, elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, cabra u oveja o sus mezclas. Coagulación mixta.
11	<b>Quesos afinados de coagulación ácida.</b>	Quesos elaborados por acidificación larga de la leche y desuerado espontáneo. Corteza enmohecida, lavada, etc Elaborados con leche de vaca, cabra u oveja, cruda o pasteurizada. Coagulación ácida o láctica.
12	<b>Quesos ahumados.</b>	Quesos madurados de pasta semidura a dura, elaborados con leche de vaca, cabra oveja o sus mezclas. Coagulación mixta o enzimática. Corteza natural ahumada. No se permite pintura al humo.
13	<b>Quesos con condimentos en su interior.</b>	Quesos madurados que incorporen durante el proceso de elaboración y/o maduración productos naturales en su interior que aporten matices visuales y gustativos diferenciales. (Especias, trufa, hongos, flores, frutos secos, etc) No se admitirán quesos procesados o fundidos.
14	<b>Quesos de producción ecológica.</b>	Quesos elaborados según la normativa europea 2092/92 debiendo estar en posesión del certificado o aval ecológico expedido por una entidad certificadora autorizada.
n.º 15	<b>Cremas de queso madurado.</b>	Elaboradas a partir de quesos madurados con adicción de agua, leche, nata ó aceite para lograr su emulsión o producir una doble fermentación. Tipo Tupí, Gaztazarra, Picañón, etc En su elaboración se pueden añadir especias o algún tipo de licor o aguardiente. No se admitirán cremas a partir de quesos procesados o fundidos.



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 fabricante será informado al respecto. Los quesos presentados a concurso deberán ser piezas enteras, sin la etiqueta pegada y sin marca comercial, de manera que se pueda garantizar su anonimato.

La cantidad a enviar será de 4 kg por cada tipo de queso que se presente al Campeonato.

- Para formatos de 3 kg se enviarán 2 piezas mínimo.
- Para quesos de más de 4 kg sólo será necesaria una pieza.
- Para formatos menores de 1 kg se enviará el equivalente hasta completar un total de 4 kg de queso.
- Para las cremas de queso es suficiente el equivalente a 1 kg de crema de queso de peso neto en envases comercializados.

Los quesos presentados quedarán en propiedad de la organización del concurso y se destinarán para las sesiones de cata y las diversas actividades que se realizarán en el Espacio Gourmetquesos del Taller de los Sentidos en el Salón de Gourmets. Los restos de cuñas y queso sobrante se donará a Cáritas Española, como en años anteriores.

### 3. Ficha de Inscripción

Los concursantes podrán presentarse a las categorías que deseen y participar con un número de muestras máximo de dos por categoría. Éstas deberán tener variaciones significativas en el proceso de elaboración y/o maduración; además deberán comercializarse con otra etiqueta o marca distinta.

En el caso de recibir dos muestras iguales sólo se admitirá como válida la que presente el fabricante y no la del distribuidor. Los concursantes deberán cumplimentar la ficha de inscripción y enviarla por correo ordinario, fax o e-mail en el plazo previsto. Las fichas de inscripción deberán recibirse **antes del 21 de marzo**.

Se admiten las siguientes formas de envío; vía fax: 915 487 133 ó vía email: [actividades@gourmets.net](mailto:actividades@gourmets.net)

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. 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 3 etiquetas del 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:

**Martin Afinador Quesos**  
**Campeonato GourmetQuesos 2016**  
Mercado de Barceló  
C/ Barceló, 6- 2ª planta  
28004 Madrid  
Tlf: 689 205 123 y 638 380 285

31 de Marzo: día límite de recepción del queso en nuestro almacén.

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



*\*Nota muy Importante:* No se admitirá a concurso ningún queso cuya ficha de inscripción sea recibida después del 21 de Marzo y cuya muestra no se reciba, a portes pagados, entre el 28 y el 31 de Marzo. Para los quesos procedentes de las Islas se aconseja poner en agencia con suficiente antelación para que lleguen a tiempo.

## 5. Fase previa de **selección**

Tendrá lugar los días 4 y 5 de Abril, en sesiones de mañana donde participarán todos los quesos admitidos.

Por cada categoría de quesos se designará un jurado compuesto por 6 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 un tiempo suficiente para llevar a cabo su trabajo. Para proceder a la evaluación, los jueces dispondrá 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).
- **Aspectos interior:** color, textura, ojos, etc.(máximo 15 puntos).
- **Textura en boca** (máximo 25 puntos).
- **Conjunto olfato-gustativo:** olor, aroma, sabor (máximo 50 puntos).

Por cada categoría, se seleccionarán los 5 primeros mejor puntuados, los cuales pasarán a la final.

## 6. **La final** - Tendrá lugar el día 6 de abril, en sesión de mañana.

Sólo pasarán a la final aquellos quesos que obtengan un mínimo de 75 puntos de 100 totales. Por cada categoría de quesos se designará un jurado compuesto por 12 personas. Una de ellas, ejercerá de Jefe de Mesa y coordinará la misma.

Los Jueces volverán a catar los quesos finalistas y seleccionarán por mayoría absoluta (mediante voto secreto) los 3 primeros de cada categoría que serán los que obtengan Medalla.

Los premios asignados serán los siguientes:

- Medalla de Oro para el primer clasificado de cada categoría.
- Medalla de Plata para el segundo clasificado de cada categoría.
- Medalla de Bronce para el tercer clasificado de cada categoría.

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

## 7.- Selección del **Ganador Absoluto**

Los 15 quesos ganadores Medalla de Oro serán catados por un jurado que, por mayoría absoluta, adjudicará el **Premio al Mejor Queso del Campeonato: Medalla de Platino.**



1987 → 2016

# 30 SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad  
International Fine Food and Beverages Fair

4, 5, 6 & 7 ABRIL ABRIL 2016

## 8.- Entrega de Premios

Será pública y tendrá lugar el jueves 17 de Abril a las 12 horas en la zona de Actividades del Taller de los Sentidos Gourmets - Espacio GourmetQuesos 2016.

El Ganador absoluto -**Medalla de Platino**- y los primeros clasificados en cada categoría -Medalla de Oro- recibirán un trofeo, consistente en una escultura original, una medalla, un diploma acreditativo y logotipo reproducible.

Los **Segundo** y **Tercer** clasificados de cada categoría recibirán una medalla, un diploma acreditativo y logotipo reproducible. El resto de finalistas recibirán diploma acreditativo y logotipo reproducible.

Sólo podrán exhibirse los logotipos reproducibles por el Grupo Gourmets, mediante el envío de un Archivo confeccionado a tal efecto. 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: GOURMETQUESOS 2016 - VII Campeonato de los mejores quesos de España.

El fallo del Jurado será inapelable.

## Calendario

- Fecha límite para recibir las **fichas de inscripción** (punto 3): 21 de marzo 2016
- **Envío de quesos** (punto 4): A recibir en nuestro almacén entre el 28 y 31 de marzo 2016.  
Importante: adjuntar en el envío una copia de la ficha de inscripción + 3 etiquetas por cada queso presentado.
- **Concursos:**
  - Lunes 4 y martes 5 de abril de 10:30 a 14h. - Selección de los 5 finalistas por categorías
  - Miércoles 6 de abril de 10:30 a 14h.- Selección de los ganadores (1º, 2º y 3º clasificado)
  - Jueves 7 de abril de 10:30 a 14h.- Selección del Mejor Queso del Campeonato y subasta del mismo.  
12:30 Acto de Entrega de Premios

Para cualquier duda o consulta contactar con:

**Patricia Vargas** - Actividades de Salón de Gourmets - [actividades@gourmets.net](mailto:actividades@gourmets.net)

**Jose Luis Martin** 689 205 123 [quesartemartin@gmail.com](mailto:quesartemartin@gmail.com)