

Cincho

REGLAMENTO DEL CONCURSO

| CINCHO|CHEESE AWARDS | 2024

REGLAMENTO DEL CONCURSO

ARTÍCULO 1º.- ORGANIZACIÓN	2
ARTÍCULO 2º.- DESIGNACIÓN DEL PRESIDENTE Y DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO	3
ARTÍCULO 3º.- INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS	4
- Inscripción	4
- Grupos y categorías de queso	5
- Envío de muestras	7
ARTÍCULO 4 º.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS	10
ARTÍCULO 5º.- PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN SENSORIAL	11
- Primera ronda de evaluación	12
- Ronda final para nombrar los premios especiales de año 2024	13
ARTÍCULO 6º.- JURADOS DE CATA	14
ARTÍCULO 7º.- PREMIOS	15
ARTÍCULO 8º.- CONDICIONES GENERALES	17
Fechas de producción del queso y denominación según su Maduración	19
ANEXO A.1.	20
RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO	
ANEXO A 2.	22
DEFINICIÓN DETALLADA DE LOS GRUPOS DE QUESO A CONCURSO	

El concurso de quesos Premios Cincho de Castilla y León se convoca en su undécima edición y quinta de carácter internacional y será regido por los siguientes artículos:

ARTÍCULO 1º.- ORGANIZACIÓN

El concurso está organizado por el INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO de CASTILLA Y LEÓN (ITACyL) perteneciente a la Junta de Castilla y León.

Las sesiones de cata se celebrarán en Carrión de los Condes (Palencia) los días 9, 10 y 11 de septiembre de 2024

En el concurso pueden participar quesos de cualquier país del mundo, identificados con las marcas comerciales de los queseros. También pueden participar los distribuidores o comercializadores españoles con quesos comercializados por ellos y producidos en otros países diferentes a España. Quedan expresamente excluidas las marcas blancas propiedad de la distribución.

Todos los productos deberán ser aptos para el consumo humano, cumplir con la normativa de importación y haber sido elaborados de acuerdo con los mismos procedimientos y recetas de los de los productos disponibles en el mercado. Las partidas que sean diferentes o elaboradas específicamente para su competición en Premios Cinchos serán descalificadas.

Los participantes deberán contar con las licencias y permisos necesarios para constituir una empresa, incluido el Registro Sanitario. La carencia de cualquiera de estos documentos legales supondrá la automática descalificación de todas las muestras enviadas por el participante.

ARTÍCULO 2º.- DESIGNACIÓN DEL PRESIDENTE Y DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO

La organización designa:

- Como **presidente** del concurso al **Excmo. Sr. D. Gerardo Dueñas Merino**, Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León y presidente del Consejo del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.
- Como **dirección técnica** del Concurso al **Sr. D. David Delgado Fuente**, Responsable de la Estación Tecnológica de la Leche del ITACYL. Y a Dña. Sara Olmedo de la Cruz Jefa de Área de Investigación Ganadera, ambos pertenecientes al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.
- Como apoyo técnico de D. Francisco Bueno Zaballos y Dña. Erica Mesonero Sáez, técnicos de la Estación Tecnológica de la Leche, ambos pertenecientes al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

La misión de la dirección técnica del Concurso es garantizar el cumplimiento del presente Reglamento y velar por el desarrollo de la preparación y examen

organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados. A estos fines, estará auxiliado por el resto de trabajadores de la Estación Tecnológica de la Leche del ITACYL que prestará toda la colaboración que la dirección solicite.

La dirección técnica controlará el buen funcionamiento de la Secretaría técnica y, en especial, el tratamiento y conservación de las muestras, para evitar toda posibilidad de deterioro y error, garantizando el secreto de los resultados hasta el momento de su proclamación, así como el anonimato de los participantes.

La dirección técnica designa los miembros del Jurado de catas, por lo cual sólo la propia dirección técnica del Concurso puede proceder a su sustitución.

La dirección técnica del Concurso controlará la organización de las sesiones de cata, verificando el orden en que serán presentados los quesos y el número de muestras sometidas a examen por cada Jurado.

La dirección técnica del Concurso adoptará los medios de control adecuados que aseguren el cumplimiento de los requisitos a que se refiere este Reglamento.

ARTÍCULO 3º.- INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

Inscripción

Para participar en el concurso es preciso inscribirse en la web <http://www.premioscincho.com>. El inicio del plazo para realizar las inscripciones

se comunicará en el mes de junio a través de la página web. El plazo de inscripción finaliza el **2 de septiembre de 2024**.

Las inscripciones identificarán el producto con el nombre de la empresa del productor. La dirección de correo electrónico de contacto deberá ser la de la persona a cargo de la coordinación de la entrega de las muestras a evaluar.

Los datos de inscripción podrán ser modificados por la empresa hasta la fecha límite de participación; con posterioridad solo se podrán modificar los datos en circunstancias excepcionales y únicamente solicitándolo a la organización del concurso.

Acompañando a la solicitud se deberá enviar al correo electrónico cincho@premioscincho.com una copia de Registro sanitario o documento equivalente en la normativa del país de origen. El participante se responsabiliza de garantizar el estado óptimo, desde el punto de vista sanitario, de sus quesos.

El concursante debe examinar cuidadosamente todas las muestras presentadas en el Concurso de Premios Cincho para asegurarse de que no contengan ácaros u otro tipo de contaminación. Cualquier muestra que se considere que no está en buen estado y/o no apto para el consumo será retirada del concurso.

Los productos inscritos en el concurso pasarán a ser propiedad de la organización. Una vez finalizada la evaluación sensorial de los quesos, la

organización podrá utilizar los restos de las muestras para distintos fines como promocionar el queso en degustaciones u otros actos sin indicar las marcas comerciales en los quesos degustados. Así mismo podrá donar los excedentes a comedores sociales, en cuyo caso a efectos de trazabilidad sanitaria y mantener el anonimato de marcas comerciales se podrá indicar exclusivamente el registro sanitario de cada muestra y fecha de consumo preferente.

Grupos y categorías de queso

Cada queso que se presente al Concurso deberá incluirse en un grupo, y cada grupo de quesos estará incluido en una de las siguientes categorías:

1. Quesos Frescos.
2. Quesos de Pasta blanda.
3. Quesos de Pasta semidura o dura.
4. Quesos Azules
5. Quesos Fundidos para untar

Con objeto de que los quesos que se evalúen en un grupo concreto tengan características sensoriales homogéneas, cada grupo queda definido por criterios como: especie animal productora de leche (vaca, oveja, cabra, etc...), tratamiento térmico (cruda o pasteurizada), proceso de coagulación de la leche (enzimática, ácida) o grado de maduración. En algunos grupos se define el grado de maduración empleando los términos indicados en RD. 1113/2006 Norma de Calidad de Quesos y Quesos Fundidos. Para incluir los quesos en un grupo

determinado se considerará la edad que tendrá el queso en el día de comienzo de las evaluaciones sensoriales.

Si la organización del concurso detecta quesos inscritos fuera del grupo al que realmente corresponde, éstos serán descalificados.

Los grupos de queso en los que se podrá participar en la presente edición de Premios Cincho serán los indicados de forma detallada en el Anexo A 2. Definición detallada de los grupos de queso a concurso Premios Cincho 2024 y de forma resumida en el ANEXO A1. RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO.

Para conocer las fechas de producción que se precisa para participar en algunos grupos, se ha elaborado la Tabla 1 Determinación del grado de maduración o afinado (edad en días) de un queso en función de su fecha de producción.

7

Envío de muestras

Las muestras de queso presentadas al Concurso deberán ser quesos enteros y enviarse sin su etiquetado o marca comercial, de forma que la organización del concurso pueda asegurar el anonimato de dichas muestras cuando se realice la evaluación visual de los quesos. Con carácter excepcional se permitirán quesos que tengan la marca comercial generada por el molde empleado para la fabricación del queso o discos de caseína. En estos casos la dirección técnica se reserva el derecho a eliminar los elementos de identificación de la muestra.

Por cada muestra se presentarán quesos con su formato comercial con un peso superior a 2,5 Kg. Los quesos cuyo peso unitario sea menor de 2,5 Kg, presentarán el número de unidades necesarias para alcanzar los 3 Kg. Excepcionalmente, cuando un queso entero tenga un peso muy superior a los 4 kg, podrá presentar a premios Cincho una porción de al menos 3 Kg.

Los quesos que presenten una cantidad de muestra insuficiente para su evaluación en la ronda final del concurso, quedarán excluidos de esta fase de la evaluación sensorial y en consecuencia a optar a los premios especiales.

Los envíos se harán de tal forma que los productos sean empaquetados, transportados y entregados en condiciones aptas y seguras para su consumo. Los productos en los que se cuestione su idoneidad para el consumo, serán descalificados.

La organización no asumirá responsabilidad alguna por la pérdida, daño o deterioro durante los envíos de muestras.

El lugar de envío de las muestras será la Estación Tecnológica de la Leche del ITACYL ubicada en Palencia, Ctra. Autilla s/n (Finca Viñalta), C.P. 34071 (España).

Las muestras vendrán acompañadas de los siguientes documentos:

- **Copia del documento generado al inscribirse en la Web.**

Para que una solicitud sea válida es imprescindible que el documento original esté en poder de la organización del concurso.

- **Una etiqueta comercial del producto** (La responsabilidad sobre el incumplimiento de la legislación en materia de etiquetado de cada país recae sobre el elaborador).

Para evitar que la humedad que se genera en el interior del paquete de envío haga ilegible la solicitud de inscripción se recomienda introducir los documentos en una bolsa estanca a la humedad cerrada.

Las muestras se enviarán con los gastos de transporte, entrega a domicilio y formalidades aduaneras, debidamente pagados.

El plazo para recepción de muestras comenzará durante la segunda quincena del mes de julio y será anunciado en la página web. Las muestras se **recibirán hasta el 3 de septiembre**, la organización del concurso las almacenará en condiciones de refrigeración adecuadas. Es responsabilidad del participante que la muestra llegue a las sesiones de cata (9-11 de septiembre) dentro de su periodo de vida útil, de no ser así serán eliminadas del concurso, por lo que se recomienda el envío de ciertos quesos (como los frescos) en los últimos días del periodo de envío.

Las muestras recibidas con posterioridad a esta fecha perderán el derecho a participar en el Concurso, pudiendo ser reexpedidas a su lugar de origen cuando el concursante lo solicite en un plazo máximo de 48 horas desde la finalización de la fecha de envío de muestras, en caso de realizar el envío los gastos correrán a cargo del participante. Todas las muestras recibidas para participar en premios Cincho y sin solicitud de reexpedición pasarán a ser propiedad de la organización del concurso.

ARTÍCULO 4 º.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS

La Organización del Concurso adoptará el sistema de control de muestras que estime conveniente para el buen desarrollo del Concurso y en particular verificará:

- La recepción de las muestras y de los documentos que los acompañen. En su caso se rechazarán las muestras que no respondan al presente Reglamento.
- El registro de todas las muestras recibidas, aceptadas y no aceptadas. A cada muestra se le asignará un número de entrada único e irrepetible.
- La conservación de las muestras será en condiciones ambientales adecuadas para que estén en perfecto estado durante el desarrollo de las catas.

La organización podrá hacer los análisis pertinentes en cualquier fase del Concurso para verificar los datos declarados en la solicitud de inscripción. Las

muestras que no cumplan los requisitos sanitarios o del grupo al que se presentan perderán el derecho a ser evaluadas sensorialmente o los premios que pudieran haberseles concedido.

ARTÍCULO 5º.- PROCEDIMIENTO de EVALUACIÓN SENSORIAL

La evaluación sensorial de las muestras se realizará en 2 fases con un jurado o panel de catas compuesto por 54 catadores procedentes de diferentes países, todos ellos relacionados con el sector lácteo y el análisis sensorial. En la primera fase se realizará la primera ronda de evaluación sensorial de todas las muestras objeto de concurso y el resultado será la asignación de los premios con las categorías de Oro y Plata. La segunda fase tiene por objeto determinar los premios especiales del año 2024 e incluye 2 rondas de evaluación sensorial: semifinal para determinar los 20 quesos finalistas y final para la determinación de los premios especiales del año.

11

Las muestras de queso deberán presentarse a los catadores identificadas con los códigos específicos y únicos para cada muestra.

Los atributos a evaluar estarán agrupados en los descriptores: aspecto, textura y características sensoriales apreciadas en nariz y boca (Flavor) incluyendo las olfato-gustativas.

La puntuación máxima posible que emitirá cada juez es de 100 puntos.

Todos los jueces utilizarán la misma ficha de cata en soporte electrónico de forma que los descriptores empleados tendrán el carácter de juicio forzado. Si hubiese alguna eventualidad que no permitiese el empleo de hardware adecuado, la valoración sensorial se realizaría en soporte de papel.

Si hay algún motivo que impida a un catador evaluar alguno de los descriptores, por ejemplo, la evaluación del aspecto por invidentes, la organización tiene la potestad para decidir cómo se obtiene la puntuación final de estos catadores.

PRIMERA RONDA DE EVALUACIÓN

Todos los productos inscritos, serán evaluados en una única ocasión por grupos de tres catadores uno de ellos hará las funciones de jefe de mesa. La puntuación máxima posible que emitirá cada juez es de 100 puntos a cada muestra.

12

Los jueces estarán obligados a realizar una evaluación sensorial personal de cada muestra objeto de evaluación. Una vez finalizada la evaluación individual, si el juez responsable de mesa observa que existe una notable discrepancia entre las puntuaciones de dos catadores, lo pondrá en conocimiento del resto de jueces de la misma mesa de cata para que cada uno de ellos describa su valoración, pudiendo reconsiderarla y emitir una nueva, que será la definitiva. Una vez determinadas las valoraciones definitivas no será posible modificarlas.

A los jurados se les presentarán series sucesivas de muestras, en función de las características de los tipos de queso, de conformidad con los criterios señalados y en el orden que establezca la dirección técnica del Concurso. Todos los quesos

de un mismo grupo y de una misma sesión serán degustados a la misma temperatura. La organización se reserva el derecho a establecer el orden de presentación de las muestras en función de las características específicas de cada tipo o grupo de quesos.

Antes de la primera sesión de degustación, se podrá presentar a los jueces expertos, a fin de “preparar boca”, un queso. Este queso no participará en el Concurso y su degustación servirá para que los catadores conozcan su valoración y la puntuación media de todos los miembros del jurado. En el transcurso del concurso se podrán añadir muestras, fuera del mismo, útiles para realizar controles de calidad.

En la primera ronda de evaluación cada juez emitirá sus puntuaciones, finalizado este proceso, el valor promedio será la puntuación definitiva.

13

RONDA FINAL PARA NOMBRAR LOS PREMIOS ESPECIALES DEL AÑO 2024

La ronda final se realizará en dos fases: **semifinal** y **final**

Semifinal

Una vez finalizada la primera ronda de evaluación sensorial de cada grupo de 3 catadores se seleccionarán un máximo de 3 muestras (las de mayor puntuación y con medalla de oro). Seguidamente se agruparán los jueces en 4 mesas de

trabajo en las que se dividirán los quesos seleccionados para su valoración sensorial.

El procedimiento de selección de muestras en la semifinal será mediante votación individual. El resultado para cada mesa de trabajo en la semifinal, será la selección de un máximo de 5 quesos. Los 20 quesos seleccionados serán los finalistas.

Final

En la ronda final de evaluación sensorial todos los jueces del jurado, presentes en la sala de catas, evaluarán los quesos finalistas, utilizando una metodología de puntuaciones similares a la semifinal.

14

ARTÍCULO 6º.- JURADOS DE CATA

El Jurado estará compuesto por catadores seleccionados y procedentes de diferentes países del mundo, todos ellos relacionados con el sector lácteo.

En el desarrollo del Concurso cualquier problema que se pudiera plantear por los miembros del jurado será resuelto por la organización del Concurso empleando los recursos que estime oportunos para dicho cometido. Sus decisiones serán inapelables.

Normas de Funcionamiento del jurado

Una vez grupos de cata estén constituidos y con el fin de precisar el ejercicio de su misión, podrán ser reunidos en una o varias sesiones de explicación y degustación para comparar los resultados de cada catador. Las sesiones de cata se desarrollarán preferentemente en la tarde del día 9 y la mañana de los días 10 y 11 de septiembre. Si por motivos logísticos fuese necesario, se realizarán catas la tarde del martes 10 de septiembre.

Los jueces de cata se reunirán en una sala tranquila, correctamente iluminada, libre de olores que puedan afectar a la cata, ajenos a los producidos por los quesos. La temperatura ambiente se mantendrá, en la medida de lo posible, entre 18º y 22º. Además, los catadores utilizarán bata de laboratorio o delantal para la evaluación sensorial y deberán evitar utilizar perfumes que puedan perturbar el desarrollo de las sesiones.

Cada miembro del jurado estará obligado a mantener la imparcialidad, independencia y anonimato de las muestras como principio fundamental del Concurso.

ARTÍCULO 7º.- PREMIOS

En el concurso Premios Cincho se establecen dos niveles de premios:

- a). Para cada grupo de quesos: Oro o Plata.
- b). Premios especiales para los mejores quesos del concurso. Un determinado queso, únicamente podrá tener una única distinción en la categoría de premios especiales del año. En esta categoría de premios se incluyen los designados como:
 - Gran Cincho Oro 2024 a los tres mejores de la fase final
 - El mejor queso ecológico
 - El mejor queso de Oveja de España
 - El mejor queso artesano de Castilla y León

Para que una muestra pueda conseguir una distinción de Oro o Plata debe tener una puntuación igual o superior a 80 puntos. Los quesos mejor puntuados, en cada grupo a concurso optarán a la distinción de oro, las segundas mejores puntuaciones optarán a la distinción de plata.

El número de Cinchos de oro y plata a asignar está en función del número de muestras presentadas en cada grupo y podrá ser de hasta el 10% del total de muestras presentadas por grupo. De estos galardones, los mejor calificados, hasta un máximo del 40 % de premios por grupo, podrán ser distinguidos como Cinchos de oro. El resto podrán ser de plata. En el proceso de cálculo de número de premios se redondeará al número superior cuando la primera cifra decimal sea igual o superior a 5. En cada grupo habrá al menos un premiado, con la excepción de aquellos grupos en los cuales ninguna muestra alcance la puntuación mínima requerida para optar a premios.

En el hipotético caso de que un queso sea galardonado con varios premios incluidos en las "categorías especiales para los mejores quesos del concurso" se le otorgará el de mayor notoriedad, siendo el orden de prioridad: gran Cincho

oro, mejor queso ecológico, mejor queso de oveja de España, y premio mejor queso artesano de Castilla y León.

Los premios, en cualquiera de las modalidades, podrán ser declarados desiertos.

Se podrá retirar la distinción a un queso cuyo etiquetado no sea conforme a las disposiciones legales del país de origen, o que haga uso indebido de una Denominación de Origen o de una Indicación Geográfica Protegida, a propuesta documentada de la dirección técnica del Concurso o de la autoridad competente del país. La organización podrá realizar una verificación de que cualquier queso premiado ha sido elaborado por la quesería que presentó las muestras a Premios Cincho.

ARTÍCULO 8º.- CONDICIONES GENERALES.

La falta de veracidad de los datos suministrados en la solicitud de inscripción conllevará la descalificación automática de la muestra presentada.

Si con posterioridad a la edición de este Reglamento la organización considerase oportuno modificar alguna fecha relativa a la organización del concurso lo comunicará a través de la web: <http://www.premioscincho.com>

La decisión del Jurado de cata es definitiva. Cualquier apelación deberá realizarse por escrito y enviarse a: cincho@premioscincho.com, dentro de los tres días siguientes de la publicación de los premiados.

Todos los participantes del Concurso de Quesos Premios Cincho de Castilla y León tienen el deber y la obligación de acatar el presente Reglamento.

FECHAS DE PRODUCCIÓN DEL QUESO Y DENOMINACIÓN SEGÚN SU MADURACIÓN

Tabla 1 Determinación del grado de maduración o afinado (edad en días) de un queso en función de su fecha de producción

Edad en días y fechas de producción para determinar la maduración

PESO Kg.	MADURACIÓN	edad mínima días	edad máxima días	PERIODO DE ELABORACIÓN	
				Fecha Mínima	Fecha Máxima
Menos de 1,5 Kg.	Tierno	7	19	21 de agosto de 2024	2 de agosto de 2024
	Semicurado	20	44	27 de julio de 2024	20 de agosto de 2024
	Curado	45	99	02 de junio de 2024	26 de julio de 2024
	Viejo	100	*	01 de junio de 2024	**
Mas de 1,5 Kg.	Tierno	7	34	06 de agosto de 2024	2 de junio de 2024
	Semicurado	35	104	28 de mayo de 2024	5 de agosto de 2024
	Curado	105	179	14 de marzo de 2024	27 de mayo de 2024
	Viejo	180	269	15 de diciembre de 2023	13 de marzo de 2024
	Añejo	270	*	14 de diciembre de 2023	**

ANEXO A1.

RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO

Nota: (*) indica sin especificar

Categoría	Especie	Tratamiento térmico	Grupo	Descripción abreviada del grupo	
Quesos Frescos	*	*	1.1	Frescos coagulación enzimática	
	*	*	1.2	Frescos coagulación láctica	
	*	*	1.3	Ahilada	
	*	*	1.4	Requesón	
Quesos de Pasta Blanda	Cabra	*	2.1.1	Leche de Cabra coagulación enzimática	
	Cabra	*	2.1.2	Leche de Cabra coagulación láctica	
	Oveja	*	2.2.1	Leche de Oveja cuajo vegetal	
	Oveja	*	2.2.2	Leche de Oveja coagulación enzimática no vegetal	
	Oveja	*	2.2.3	Leche de Oveja coagulación Láctica	
	Vaca	*	2.3.1	Leche de Vaca coagulación enzimática	
	Vaca	*	2.3.2	leche de Vaca coagulación Láctica	
	Quesos Semiduros o duros	Cabra	Cruda	3.1.1	Cabra Leche cruda
		Cabra	Pasteurizada	3.1.2	Cabra Leche pasteurizada
		Cabra	*	3.1.3	Quesos ahumados Cabra
Oveja		Cruda	3.2.1.2	Leche cruda de Oveja semicurados	
Oveja		Cruda	3.2.1.3	Leche cruda de Oveja curados	
Oveja		Cruda	3.2.1.4	Leche cruda de Oveja viejos	
Oveja		Cruda	3.2.1.5	Leche cruda de Oveja añejo	
Oveja		Pasteurizada	3.2.2.1	Leche pasteurizada de Oveja tiernos	
Oveja		Pasteurizada	3.2.2.2	Leche pasteurizada de Oveja semicurados	
Oveja		Pasteurizada	3.2.2.3	Leche pasteurizada de Oveja curados	
Oveja		Pasteurizada	3.2.2.4	Leche pasteurizada de Oveja viejos	
Oveja		Pasteurizada	3.2.2.5	Leche pasteurizada de Oveja añejos	
Oveja		*	3.2.3	Quesos ahumados Oveja	
Oveja		*	3.5.1	Con aceite de oliva	
*		*	3.5.2	Con ingredientes no lácteos	
Vaca		*	3.3.1	Leche de Vaca	
Vaca		*	3.3.2	Leche de Vaca pasta cocida o semicocida	
Vaca	*	3.3.8	Quesos ahumados Vaca		

Categoría	Especie	Tratamiento térmico	Grupo	Descripción abreviada del grupo
	Mezcla	*	3.4.1.1	Leche de mezcla tiernos
	Mezcla	*	3.4.1.2	Leche de mezcla semicurados
	Mezcla	*	3.4.1.3	Leche de mezcla curados
	Mezcla	*	3.4.1.4	Leche de mezcla viejos
	Mezcla	*	3.4.1.5	Leche de mezcla añejo
Quesos Azules	Cabra	*	4.1.1	Azules Leche de Cabra
	Oveja	*	4.1.2	Azules Leche de Oveja
	Vaca	*	4.1.3	Azules Leche de Vaca
	Mezcla	*	4.1.4	Azules Leche de Mezcla
Quesos de Untar	*	*	5.1	Sin saborizantes
	*	*	5.2	Con ingredientes no lácteos

ANEXO A 2.

DEFINICIÓN DETALLADA DE LOS GRUPOS DE QUESO A CONCURSO PREMIOS CINCHO 2021

CATEGORIA	Código de Grupo	Grupos de quesos: descripción detallada
Quesos Frescos	1.1	Quesos Frescos obtenidos por coagulación Enzimática
	1.2	Quesos Frescos obtenidos por coagulación ácida o láctica
	1.3	Quesos Frescos obtenidos empleando la tecnología de ahilado (filata)
	1.4	Requesón obtenido a partir de lactosuero con o sin adición de un pequeño porcentaje de leche
Quesos de Pasta Blanda	2.1.1	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra. Producidos por coagulación enzimática o mixta, cuyo resultado inicial fue una cuajada compacta, elástica y contráctil
	2.1.2	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra. Producidos por coagulación ácida o mixta, cuyo resultado inicial fue una cuajada cremosa, untuosa, friable, poco contráctil, con muy poca cohesión
	2.2.1	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de oveja, cuajada con cuajo de origen vegetal.
	2.2.2	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de oveja. Coagulación con enzima coagulante de origen no vegetal generando una cuajada compacta, elástica y contráctil
	2.2.3	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de oveja. Producidos por coagulación ácida o mixta, cuyo resultado inicial fue una cuajada cremosa, untuosa, friable, poco contráctil, con muy poca cohesión
	2.3.1	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de vaca. Producidos por coagulación enzimática o mixta, cuyo resultado inicial fue una cuajada compacta, elástica y contráctil
	2.3.2	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de vaca. Producidos por coagulación ácida o mixta, cuyo resultado inicial fue una cuajada cremosa, untuosa, friable, poco contráctil, con muy poca cohesión

CATEGORIA	Código de Grupo	Grupos de quesos: descripción detallada
Quesos Semiduros o duros	3.1.1	Quesos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda de cabra con una maduración mínima de 60 días
	3.1.2	Quesos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de cabra.
	3.1.3	Quesos Ahumados elaborados a partir de Leche cruda o pasteurizada de Cabra
	3.2.1.2	Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda de oveja con una maduración entre 20 y 44 días (menos de 1,5Kg) o 35 y 105 días (Peso mayor de 1,5 Kg)
	3.2.1.3	Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda de oveja, con una maduración entre 46 y 99 días (menos de 1,5 kg de peso) o 105 y 179 días (peso mayor de 1,5 kg).
	3.2.1.4	Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda de oveja, con una maduración mínima de 100 días (peso menor de 1,5 Kg) o entre 180 y 269 días (pesos mayores de 1,5 Kg)
	3.2.1.5	Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda de oveja con una maduración mínima de 270 días y peso mayor de 1,5 Kg.
	3.2.2.1	Quesos tiernos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de oveja. con una maduración entre 7 y 19 días para quesos de menos de 1,5 Kg y 7 y 35 días quesos de más de 1,5 Kg.
	3.2.2.2	Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de oveja. Con una maduración entre 20 y 44 días (menos de 1,5 Kg) o 35 y 105 días (Peso mayor de 1,5 Kg)
	3.2.2.3	Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de oveja, con una maduración entre 46 y 99 días (menos de 1,5 kg de peso) o 105 y 179 días (peso mayor de 1,5 kg).

CATEGORÍA	Código Grupo	Grupos de quesos: descripción detallada
	3.2.2.4	Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de oveja, con una maduración mínima de 100 días (peso menor de 1,5 Kg) o entre 180 y 269 días (pesos mayores de 1,5 Kg)
	3.2.2.5	Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de oveja con una maduración mínima de 270 días y peso mayor de 1,5 Kg.
	3.2.3	Quesos ahumados elaborados a partir de Leche cruda o pasteurizada de oveja
	3.5.1	Queso afinado o madurado con aceite de oliva
	3.5.2	Queso con ingredientes no lácteos en su interior y/o en la corteza que afectan al sabor: plantas aromáticas, hongos, pimentón, especias, manteca ...
	3.3.1	Quesos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda o pasterizada de vaca. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días
	3.3.2	Quesos elaborados con tecnología de pasta cocida o semicocida
	3.3.8	Quesos ahumados elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de Vaca
	3.4.1.1	Quesos tiernos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales con una maduración entre 7 y 19 días para quesos de menos de 1,5 Kg y 7 y 35 días quesos de más de 1,5 Kg.
	3.4.1.2	Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales. Con una maduración entre 20 y 45 días (menos de 1,5Kg) o 35 y 105 días (Peso mayor de 1,5 Kg)
	3.4.1.3	Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales, con una maduración entre 46 y 99 días (menos de 1,5 kg de peso) o 105 y 179 días (peso mayor de 1,5 kg).
	3.4.1.4	Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales, con una maduración mínima de 100 días (peso menor de 1,5 Kg) o entre 180 y 269 días (pesos mayores de 1,5 Kg)
	3.4.1.5	Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales con una maduración mínima de 270 días y peso mayor de 1,5 Kg.

CATEGORÍA	Código Grupo	Grupos de quesos: descripción detallada
	3.4.2.2	Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de mezcla procedente de diferentes especies animales. Con una maduración entre 20 y 44 días (menos de 1,5 Kg) o 35 y 105 días (Peso mayor de 1,5 Kg)
Quesos Azules	4.1.1	Quesos azules elaborados a partir de leche cruda o pasterizada de Cabra.
	4.1.2	Quesos azules elaborados a partir de leche cruda o pasterizada de oveja.
	4.1.3	Quesos azules elaborados a partir de leche cruda o pasterizada de vaca. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días
	4.1.4	Quesos azules elaborados a partir de leche cruda o pasterizada de mezcla de varias especies. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días.
Crema quesos para untar	5.1	Queso para untar elaborado a partir de otros quesos con o sin adición de sales fundentes
	5.2	Queso para untar con adición de otros ingredientes