

## 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		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

## FECHAS DE PRODUCCIÓN DEL QUESO Y DENOMINACIÓN SEGÚN SU MADURACIÓN

Tabla 2 Determinación del grado de maduración o afinado (edad en días) de un queso en función de su fecha de producción

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	**