

VILLAMARTÍN

quesierra

2022

FERIA DE PRODUCTORES DE QUESO DE LA SIERRA DE CÁDIZ



1 · 2 · 3 ABRIL 2022
COOPERATIVA DEL CAMPO DE VILLAMARTÍN





V Concurso Andaluz QUESIERRA 2022

Exposierra Villamartín

El Excmo. Ayuntamiento de Villamartín y la Asociación de Productores Lácticos de la Sierra de Cádiz, llevamos varios años colaborando para organizar este concurso que llega a su Quinta edición. En las dos primeras ediciones tuvo un ámbito regional y fue ampliado en las dos últimas ediciones a territorio Andaluz con el fin de difundir y premiar la cultura láctica en Andalucía, por lo tanto, invitamos a la participación de todas las queserías del territorio Andaluz.

El concurso está diseñado, organizado, dirigido y presidido por:

- D. Diego Barriga Velo, experto con una larga experiencia en la elaboración del Queso en IFAPA de Hinojosa del Duque.
- D. Ángel Luis López Ruiz, Centro IFAPA de Hinojosa del Duque.
- D. Francisco de Asís Ruiz, IFAPA Granada, Asociación internacional de Caprino.
- D. Antonio Orozco, Coordinador de la Escuela de Hostelería de Arcos de la Fra. y autor del libro *Los quesos artesanos de la Sierra de Cádiz*.

Además de una treintena de personas más en calidad de jurado técnico, perfiles como profesionales de la cata, restauración, comunicadores gastronómicos, chef...

Como Alcalde le adjunto las bases del mismo y me complace invitarles a participar en tan interesante concurso, cuya pretensión es convertirse en un referente del sector de Quesos de Andalucía.



Villamartín, 4 febrero de 2022

EL ALCALDE

D. Juan Luis Morales Gallardo

Concurso Cata PLIEGO DE BASES

Villamartín, 16 febrero de 2022

CONTENIDO

PRIMERA. Objeto del concurso	Pagina 4
SEGUNDA. Organización	Pagina 4
TERCERA. Participantes	Pagina 4
CUARTA. Quesos admitidos a concurso	Pagina 4
QUINTA. Inscripción y entrega de muestras	Pagina 5
SEXTA. Jurado, criterios de valoración y premios	Pagina 5
SÉPIMA. Condiciones generales.	Pagina 6
ANEXO I. Acreditación de Participantes	Pagina 7
ANEXO II. Grupos y categorías de quesos del concurso	Paginas 7/9
ANEXO III. Modelo de solicitud de participación	Pagina 10
ANEXO IV. Especificaciones de entrega de muestras	Pagina 11
ANEXO V. Premios establecidos por grupo y categoría de quesos	Pagina 12

PRIMERA. Objeto del concurso

Contribuir a la difusión y promoción del patrimonio quesero de Andalucía mediante el reconocimiento a la calidad de las queserías y quesos de la comunidad Autónoma en el ámbito de la quinta *edición de QUESIERRA*, que tendrá lugar del 1 al 3 de abril del 2022 en EXPOSIERRA, cooperativa del campo de Villamartín. (Cádiz)

SEGUNDA. Organización

La organización del concurso correrá a cargo del Ayuntamiento de Villamartín. La coordinación y ejecución se realizarán por un comité experto y la asociación Cádiz Sabe.

TERCERA. Participantes

Con carácter general, podrán participar todos los productores de queso que cumplan con las siguientes especificaciones:

- 1) Producir queso de leche tanto de cabra u oveja en Andalucía.
- 2) Cumplir con la normativa técnico-sanitaria de aplicación.
- 3) Garantizar la disponibilidad para su comercialización de un número considerable de unidades o piezas para cada una de los quesos que presente al concurso.
- 4) No presentar a concurso segundas marcas o marcas blancas de la misma quesería.

Para la presente edición se establece conjuntamente las modalidades de leche cruda y pasteurizada.

La acreditación de la condición general o específica de participante se realizará de acuerdo con el **ANEXO I** del presente Pliego de Bases.

CUARTA. Quesos admitidos a concurso

A efectos de su presentación en el concurso se establecen con carácter general los siguientes grupos y categorías de quesos, las categorías se regularán según la normativa grado de maduración (según RD. 1113/2006)

Grupo 1. Quesos de Cabra

- Categoría 1.1. Semicurados
- Categoría 1.2. Curados

Grupo 2. Quesos de Oveja

- Categoría 2.1. Semicurados
- Categoría 2.2. Curados

Grupo 3. Otros Quesos

- Categoría 3.1. Mezcla

- Categoría 3.2. Coagulación láctica
- Categoría 3.3. Creativos

Los quesos presentados al concurso serán de elaboración propia del concursante y se ajustarán a las características correspondientes al Grupo y Categoría a la que pertenecen de acuerdo con las especificaciones del

ANEXO II.

QUINTA. Inscripción y entrega de muestras

Los interesados en participar deberán inscribirse mediante la ficha de inscripción y bases del concurso que encontrarán en la Web; www.quesierra.es

enviando ficha de inscripción al correo ; quesosdecadiz@gmail.com

Una vez registrada y valorada la solicitud, la organización notificará a cada concursante la aceptación de su participación, así como las correspondientes especificaciones de entrega de muestras que se incluyen en el **ANEXO IV**.

Serán descalificados los quesos que no cumplan la reglamentación técnico-sanitaria de aplicación, los que no se ajusten a las características correspondientes del grupo y categoría en que concursen, así como a las especificaciones de entrega de muestras. La descalificación se acordará por la secretaría técnica del concurso y se notificará al interesado, quedando a su disposición las muestras presentadas para su retirada si lo desea, durante un plazo máximo de 5 días a contar desde la fecha de notificación.

SEXTA. Jurado, criterios de valoración y premios

El jurado del concurso estará formado por al menos 30 personas con experiencia en cata y valoración sensorial, pertenecientes a la investigación agroalimentaria, a la restauración, grupo de consumidores y medios de comunicación gastronómica. Se le hará entrega a cada miembro del jurado de unas recomendaciones básicas para aunar criterios durante el desarrollo de la cata.

La presidencia del Jurado será ostentada por, **Diego Barriga, Ángel Luis López Ruiz, Francisco de Asís** y **Antonio Orozco Guerra**, personal técnico especializado con experiencia y prestigio reconocido en el sector quesero. La secretaría será ejercida por el responsable que designe la comisión organizadora del concurso.

La valoración de las muestras se realizará mediante las fichas de cata ofrecidas por la organización. Incluirá una fase visual correspondiente al aspecto exterior e interno, y otra olfatogustativa relativa al olor, textura, sabor, aroma, persistencia y retrogusto y por último la impresión global. En cada fase se establecerá una puntuación para cada parámetro, siendo el máximo **100**

puntos. Quedará desierta aquella categoría en la que la puntuación total sea menor de **60** puntos o el número de muestras presentadas sea inferior a **3**.

Los quesos premiados serán dotados del correspondiente Diploma acreditativo y trofeo. Los premiados podrán incorporar la correspondiente distinción obtenida en el etiquetado y publicidad del queso galardonado de acuerdo con la normativa vigente, incluyendo referencia explícita al grupo, categoría, edición y organizador del concurso.

SÉPTIMA. Condiciones Generales

Todos los participantes en el concurso Exposierra deben acatar las presentes bases y las decisiones de la Organización durante el desarrollo de la cata.

ANEXO I. Acreditación de Participantes

Modalidades de participación

Modalidad General (Edición 2022). Especificaciones

- 1) Cumplir con la normativa técnico-sanitaria de aplicación
- 2) Garantizar la disponibilidad para su comercialización de un número considerable de unidades o piezas para cada una de los quesos que presente al concurso.

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE SOBRE CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES DE PARTICIPACIÓN

D. _____, con DNI Nº _____
como _____ de la empresa _____
con domicilio en _____

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD QUE LA EMPRESA

1. Participa en el concurso de quesos en Quesierra, en la **Quinta FERIA de Productores de Exposierra de Villamartín de Cádiz.**
2. Está inscrita en Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos con el Número _____
 - Cuenta con una producción anual que garantiza como mínimo una treintena de unidades del queso que presento a concurso en la categoría;
 - Grupo 1. Quesos de Cabra**
 - ✓ Categoría 1.1. Semicurados
 - ✓ Categoría 1.2. Curados
 - Grupo 2. Quesos de Oveja.**
 - ✓ Categoría 2.1. Semicurados
 - ✓ Categoría 2.2. Curados
 - Grupo 3. Otros Quesos**
 - ✓ Categoría 3.1. Mezcla
 - ✓ Categoría 3.2. Coagulación láctica
 - ✓ Categoría 3.3. Creativos o aromatizados

(LUGAR, FECHA Y FIRMA)

ANEXO II. Grupos y categorías de quesos del concurso

Grupo	Categoría y característica
1. Queso de Cabra	1.1. Queso de Cabra Semicurado Queso elaborado exclusivamente con leche cruda o pasteurizada de cabra de coagulación enzimática, con corteza natural o cualquier tipo de cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Etiquetado según la norma de calidad como semicurado.
	1.2. Queso de Cabra Curado Queso elaborado exclusivamente con leche cruda o pasteurizada de cabra de coagulación enzimática, con corteza natural o cualquier tipo de cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). En esta categoría tendrá cabida aquel queso con un tiempo de maduración superior al que establece la norma de calidad como semicurado (curado, viejo y añejo).
	2. Queso de Oveja
2.1. Queso de Oveja semicurado	Queso elaborado exclusivamente con leche cruda o pasteurizada de oveja de coagulación enzimática, con corteza natural o cualquier tipo de cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Etiquetado según la norma de calidad como semicurado.
	2.2. Queso de oveja curado Queso elaborado exclusivamente con leche cruda o pasteurizada de oveja de coagulación enzimática, con corteza natural o cualquier tipo de cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). En esta categoría tendrá cabida aquel queso con un tiempo de maduración superior al que establece la norma de calidad como semicurado (curado, viejo y añejo).
3. Otros quesos	3.1. Queso de Mezcla Queso elaborado con mezcla de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja o vaca en cualquier proporción, de coagulación enzimática, con corteza natural o cualquier tipo de cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Quesos etiquetados con cualquier grado de maduración.

3.3. Queso de Coagulación láctica

Queso elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja o vaca o mezcla de las anteriores en cualquier proporción, de coagulación láctica, con corteza natural, enmohecida o cualquier tipo de cobertura tradicional. Quesos etiquetados con cualquier grado de maduración.

3.2. Queso creativo

Queso elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja, vaca o mezcla en cualquier proporción, de coagulación enzimática, láctica o mixta, con cualquier grado de maduración y presentación externa, que no tenga cabida en las categorías anteriormente enumeradas (Ejemplos: queso de pasta azul, queso de corteza enmohecida tipo Camembert, quesos con aditivos en pasta o en corteza distintos a los tradicionales).

Nota: serán penalizados aquellos quesos con coberturas artificiales (parafinas, acetato de polivinilo, etc.)

ANEXO III. Modelo de solicitud de participación



NOMBRE/RAZÓN SOCIAL				CIF/NIF	NR SANITARIO	NR INDUSTRIA
DOMICILIO				POBLACIÓN	PROVINCIA	CÓDIGO POSTAL
TELÉFONO	MÓVIL	FAX	EMAIL	WEB		
PERSONA DE CONTACTO (NOMBRE Y APELLIDOS)				CARGO	TELÉFONO	MÓVIL
DOMICILIO (A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN)				POBLACIÓN	PROVINCIA	CÓDIGO POSTAL
GRUPO/CATEGORÍA DE QUESOS A LA QUE SE PRESENTA						
GRUPO		CATEGORIA			UNIDADES	
1. QUESO DE CABRA		1.1. SEMICURADOS				
		1.2. CURADOS				
2. QUESOS DE OVEJA		2.1. SEMICURADOS				
		2.2. CURADOS				
3. OTROS QUESOS		3.1 QUESOS DE MEZCLA				
		3.2. COAGULACIÓN LÁCTICA				
		3.3. CREATIVOS				
<p>Fdo. _____</p> <p>En _____, _____ de _____ del 2022</p>						

Condiciones de envío

- Se enviará en un sobre la ficha de inscripción impresa, además un sobre independiente por cada muestra con su etiqueta comercial de cada producto presentado.
- Se permite el envío de varias muestras en un mismo embalaje siempre que estén perfectamente identificadas y diferenciadas.
- El ejemplar o ejemplares se enviará en piezas enteras con un peso mínimo de ½ kg sin ningún tipo de marca o reconocimiento externo en corteza ni etiqueta adherida 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 que permitan una identificación de las muestras. En estos casos la organización podrá eliminar los elementos de identificación de la muestra.
- El envío de quesos se realizara a portes pagados y el medio de transporte garantizara la conservación del producto, se envira a la siguiente dirección:

Instalaciones de la Quesería Pajarete.
Polígono Industrial, El Chaparral, nave 6. CP 11650,
Villamartín Cádiz.

Concepto; Quesos concurso Quesierra 2022.

- Plazo máximo de recepción de muestras: 30 Marzo de 2022.
- La organización no se hace responsable de los daños derivados de condiciones inadecuadas del transporte.
- Las muestras recibidas serán almacenadas en las debidas condiciones de temperatura y humedad para evitar cualquier alteración. (si precisa alguna atención especial comunicarlo en embalaje).
- Los quesos presentados quedaran en propiedad de la organización para las correspondientes actividades de cata y valoración, así como para la realización de actividades de promoción en el ámbito de la Feria de Productores.

Descalificaciones

- Incumplimiento de especificaciones generales/específicas de participación (**ANEXO I**)
- No adecuación de muestras a características especificadas de grupos/categorías a las que se presenta (**ANEXO II**)
- Incumplimiento especificaciones de entrega

Fdo. _____

En _____, _____ de _____ del 2022.

ANEXO V. Premios establecidos por grupo y categoría de quesos

<i>Grupo</i>	<i>Categoría y premios</i>
1. Queso de cabra	1.1. <i>Queso de Cabra Semicurado.</i> Mejor queso. Diploma y trofeo 1.2. Queso de Cabra Curado. Mejor queso. Diploma y trofeo
2. Queso de Oveja	2.1. <i>Queso de Oveja Semicurado.</i> Mejor queso. Diploma y trofeo 2.2. <i>Queso de Oveja Curado.</i> Mejor queso. Diploma y trofeo
3, Otros quesos	3.1. <i>Queso de leche Mezcla.</i> Mejor queso. Diploma y trofeo 3.2. <i>Queso de Coagulación láctica.</i> Mejor queso. Diploma y trofeo 3.3. Queso Creativo. Mejor queso. Diploma y trofeo
4, Mejor queso del concurso	4.1. Diploma y trofeo