

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).

4. Maridajes

4.1. Quesarmonía

Queso de cualquier categoría indicada con anterioridad junto con alguno de los productos agroalimentarios siguientes: vino, cerveza, miel, chocolate y mermelada. El producto que maride con el queso debe poseer, al igual que el queso, su etiquetado y su registro sanitario correspondiente, estar perfectamente envasado para evitar su deterioro y no debe requerir refrigeración. Los dos productos del maridaje deben ser de origen español.

Se valorará la complementariedad sensorial de la combinación de ambos productos.

El premio recibido en esta categoría será otorgado sólo al queso participante y en la difusión del mismo, se deberá indicar el tipo y categoría de producto con el que se ha realizado el maridaje (sin marca comercial de este último). Se presentará sin etiquetado ni signo comercial para su evaluación sensorial.

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