



## **VII Concurso Andaluz QUESIERRA 2024**

### **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 Séptima edición. Las dos primeras ediciones tuvieron un ámbito regional y fue ampliado 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:

- o D. Ángel Luis López Ruiz, Técnico Especialista del Centro IFAPA de Hinojosa del Duque.  
Responsable del Programa de Formación Especializada en el Sector Lácteo.
- o D. Alvaro Pedregosa Cabrero, Técnico Especialista del Centro IFAPA de Hinojosa del Duque.
- o Dña. Guillermina Sánchez Cerezo, Especialista en vinos y quesos.  
Técnico Especialista en Quesería y Mantequería, Técnico Especialista en Viticultura y Enotecnia., Especialista en análisis sensorial de quesos y vinos.
- o D. Antonio Orozco, Coordinador de la Escuela de Hostelería de Arcos de la Frontera y autor del libro "*Los quesos artesanos de la Sierra de Cádiz*".

Además de una treintena de personas más en calidad de juez de cata, perfiles como técnicos en análisis sensorial de quesos, profesores de escuelas de hostelería, comunicadores gastronómicos, chef, etc.

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, 1 de marzo de 2024

EL ALCALDE

D. Juan Luis Morales Gallardo

# “Concurso Andaluz Quesierra”

## PLIEGO DE BASES

Villamartín febrero de 2024



### CONTENIDO

<b>PRIMERA. Objeto del concurso</b> .....	3
<b>SEGUNDA. Organización</b> .....	3
<b>TERCERA. Participantes</b> .....	3
<b>CUARTA. Quesos admitidos a concurso</b> .....	3
<b>QUINTA. Inscripción y entrega de muestras</b> .....	4
<b>SEXTA. Jurado, criterios de valoración y premios</b> .....	4
<b>SÉPTIMA. Condiciones Generales</b> .....	5
<b>ANEXO I. Ficha de inscripción</b> .....	6
<b>ANEXO II. Grupos y categorías de quesos del concurso</b> .....	7
<b>ANEXO III. Especificaciones de entrega de muestras</b> .....	9
<b>ANEXO IV. Premios establecidos por grupo y categoría de quesos</b> .....	11



## 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 12,13 y14 de abril del 2024 en EXPOSIERRA, cooperativa del campo de Villamartín (Cádiz).

## SEGUNDA. Organización

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

## TERCERA. Participantes

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

- 1) Producir queso de leche de cabra, oveja o vaca (según las categorías establecidas) 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) Los quesos presentados a concurso deben responder a marcas comerciales propias (el registro sanitario del queso debe coincidir con el registro sanitario de la quesería inscrita).

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

## CUARTA. Quesos admitidos a concurso

Cada muestra de queso presentado al concurso deberá proceder de un lote comercializado o preparado para su comercialización durante el año en curso. La organización podrá solicitar los documentos que acrediten dicha comercialización.

A efectos de su presentación en el concurso, se establecen 8 categorías. Los quesos participantes se ajustarán a las características correspondientes al Grupo y Categoría a la que pertenecen, de acuerdo con las especificaciones del **ANEXO II**. El grado de maduración de la categoría seleccionada deberá tener correspondencia con la denominación establecida en la norma de calidad para quesos (Real Decreto 1113/2006). El número de días de maduración debe ser indicado en la ficha de inscripción (**ANEXO I**), a fecha de 12/04/2024,

Denominaciones facultativas	Peso > 1,5 kg	Peso ≤ 1,5 kg
	Maduración mínima en días	
Tierno	7	
Semicurado	35	20
Curado	105	45
Viejo	180	100
Añejo	270	

### **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

### **Grupo 4. Maridajes**

- Categoría 4.1. Quesarmonía

## **QUINTA. Inscripción y entrega de muestras**

Para participar, los interesados deben completar la inscripción en la web de Quesierra:

[www.quesierra.es](http://www.quesierra.es)

Posteriormente, cuando se proceda al envío de las muestras, éstas deben ir acompañadas de la ficha de inscripción (**ANEXO I**) de las presentes Bases, indicando todos los quesos participantes y su categoría correspondiente. Además, se debe enviar digitalmente una copia de esa misma ficha de inscripción (**ANEXO I**) que acompaña a las muestras, al correo electrónico: [quesosdecadiz@gmail.com](mailto:quesosdecadiz@gmail.com)

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, Ángel Luis López Ruiz y Antonio Orozco Guerra, más 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. En cada fase se establecerá una puntuación máxima para cada parámetro, siendo la valoración total máxima de 100 puntos. Quedará sin premiar aquella categoría en la que la puntuación total del queso ganador 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 mediante su logo correspondiente, que será enviado digitalmente por la organización del concurso. Para la mención especial, “Mejor Quesería de Andalucía”, el logotipo correspondiente podrá ser incorporado a todos los quesos elaborados por la misma.

#### **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. Ficha de inscripción

NOMBRE/RAZÓN SOCIAL		CIF/NIF		Nº REGISTRO SANITARIO	
DOMICILIO		POBLACIÓN		PROVINCIA	CP
TELÉFONO	EMAIL		WEB		
DOMICILIO NOTIFICACIÓN)		(PARA CP	POBLACIÓN	PROVINCIA	
GRUPO/CATEGORÍA DE QUESOS A LA QUE SE PRESENTA (MÁX 5 QUESOS POR CATEGORÍA)					
GRUPO	CATEGORIA	DENOMINACIÓN ETIQUETADO		Nº PIEZAS	DÍAS MADURACIÓN
1. QUESO DE CABRA	1.1. SEMICURADOS	1.1.1.			
		1.1.2.			
		1.1.3.			
		1.1.4.			
		1.1.5.			
	1.2. CURADOS	1.2.1.			
		1.2.2.			
		1.2.3.			
		1.2.4.			
		1.2.5.			
2. QUESOS DE OVEJA	2.1. SEMICURADOS	2.1.1.			
		2.1.2.			
		2.1.3.			
		2.1.4.			
		2.1.5.			
	2.2. CURADOS	2.2.1.			
		2.2.2.			
		2.2.3.			
		2.2.4.			
		2.2.5.			
3. OTROS QUESOS	3.1 QUESOS DE MEZCLA	3.1.1.			
		3.1.2.			
		3.1.3.			
		3.1.4.			
		3.1.5.			
	3.2. COAGULACIÓN LÁCTICA	3.2.1.			
		3.2.2.			
		3.2.3.			
		3.2.4.			
		3.2.5.			
	3.3. CREATIVOS	3.3.1.			
		3.3.2.			
		3.3.3.			
		3.3.4.			
		3.3.5.			
4. MARIDAJES	4,1. QUESARMONÍA	4.1.1.			
		4.1.2.			
		4.1.3.			
		4.1.4.			
		4.1.5.			
Declaro haber leído y cumplir, bajo mi responsabilidad, los criterios de participación establecidos en el Pliego de Bases de Quesierra 2024					
Fdo. _____			En _____, _____ de _____ del 2024		

## ANEXO II. Grupos y categorías de quesos del concurso

<b>Grupo</b>	<b>Categoría y característica</b>
<b>1. Queso de Cabra</b>	<b>1.1. Queso de Cabra Semicurado</b> 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.
	<b>1.2. Queso de Cabra Curado</b> 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).
<b>2. Queso de Oveja</b>	<b>2.1. Queso de Oveja semicurado</b> 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.
	<b>2.2. Queso de oveja curado</b> 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).
<b>3. Otros quesos</b>	<b>3.1. Queso de Mezcla</b> 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.
	<b>3.3. Queso de Coagulación láctica</b> 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.
	<b>3.2. Queso creativo</b> 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.)



## ANEXO III. Especificaciones de entrega de muestras

### Condiciones de envío

- Se enviará en un sobre la ficha de inscripción (**ANEXO I**) impresa, indicando todas las muestras presentadas ordenadas por categoría (se pueden presentar 5 muestras como máximo por cada categoría).

Además, se debe enviar un sobre, que contenga la etiqueta comercial correspondiente, por cada muestra presentada. El sobre debe estar unido a la muestra para poder ser identificada correctamente. En el sobre que contiene la etiqueta debe escribirse la numeración que aparece en la ficha de inscripción, en la columna de denominación etiquetado. Por ejemplo, si presento una muestra que corresponde a un queso de cabra semicurado, habría que indicar en el exterior del sobre la numeración 1.1.1. (si presento otro queso semicurado de cabra sería 1.1.2. y así sucesivamente).

- Se permite el envío de varias muestras en un mismo embalaje, siempre que estén perfectamente identificadas y diferenciadas como se indica en el apartado anterior.
- El ejemplar o ejemplares se enviará en piezas enteras con un peso mínimo de 1 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.

Dado que el peso mínimo de la muestra debe ser de 1 kg, si un queso entero tiene un peso inferior, será necesario enviar varias piezas enteras hasta alcanzar ese peso mínimo. Para los quesos cuyo peso sea superior a 2 kg, el participante decidirá si lo envía entero o fraccionado (se aconseja en este caso, la mitad del queso para una correcta evaluación visual), pero siempre superando el peso de 1 kg.

- Para la categoría de Maridaje “Quesarmonía”, el queso del maridaje debe cumplir las mismas condiciones que se indican en el párrafo anterior para el resto de categorías. Para los productos diferentes del queso, presentados en la categoría de maridaje, se deberán enviar como mínimo dos envases herméticamente cerrados, que represente al menos 1 litro en el caso de productos líquidos o 500 gr en el caso de productos sólidos.
- El envío de quesos se realizará a portes pagados y el medio de transporte garantizará la conservación del producto.

Dirección de envío:

Instalaciones de la Quesería Pajarete.

Polígono Industrial, El Chaparral, nave 6. CP 11650,  
Villamartín (Cádiz).

Concepto: Quesos Concurso Quesierra 2024.

- Plazo máximo de recepción de muestras: 10 abril de 2024.
- 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 quedarán 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.
- No adecuación de muestras a características especificadas de grupos/categorías a las que se presenta (**ANEXO II**)
- Incumplimiento de las especificaciones de envío

## ANEXO IV. Premios establecidos por grupo y categoría de quesos

<b>Grupo</b>	<b>Categoría y premios</b>
1. Queso de cabra	1.1. <i>Queso de Cabra Semicurado.</i> Mejor queso. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.
	1.2. <i>Queso de Cabra Curado.</i> Mejor queso. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.
	2.1. <i>Queso de Oveja Semicurado.</i> Mejor queso. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.
	2.2. <i>Queso de Oveja Curado.</i> Mejor queso. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.
3, Otros quesos	3.1. <i>Queso de leche Mezcla.</i> Mejor queso. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.
	3.2. <i>Queso de Coagulación láctica.</i> Mejor queso. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.
	3.3. <i>Queso Creativo.</i> Mejor queso. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.
4. Maridajes	4.1. <i>Quesarmonía</i> Mejor maridaje. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial del queso.
<b>MENCIONES ESPECIALES</b>	
“Mejor queso andaluz Quesierra”	El mejor queso del concurso andaluz Quesierra será aquel que reciba la mayor puntuación en una segunda evaluación, realizada por los presidentes de cada mesa, entre los ganadores de las categorías (excepto la categoría de maridaje). Diploma, trofeo especial y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.
“Mejor Quesería de Andalucía”	La mejor quesería de Andalucía será aquella que reciba la mayor puntuación del concurso. Dicha puntuación será la resultante de la suma de las 3 mejores puntuaciones que obtengan los quesos presentados por esa quesería en el concurso (primera evaluación de todo el jurado). Diploma, trofeo especial y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.