

LA CATA-CONCURSO

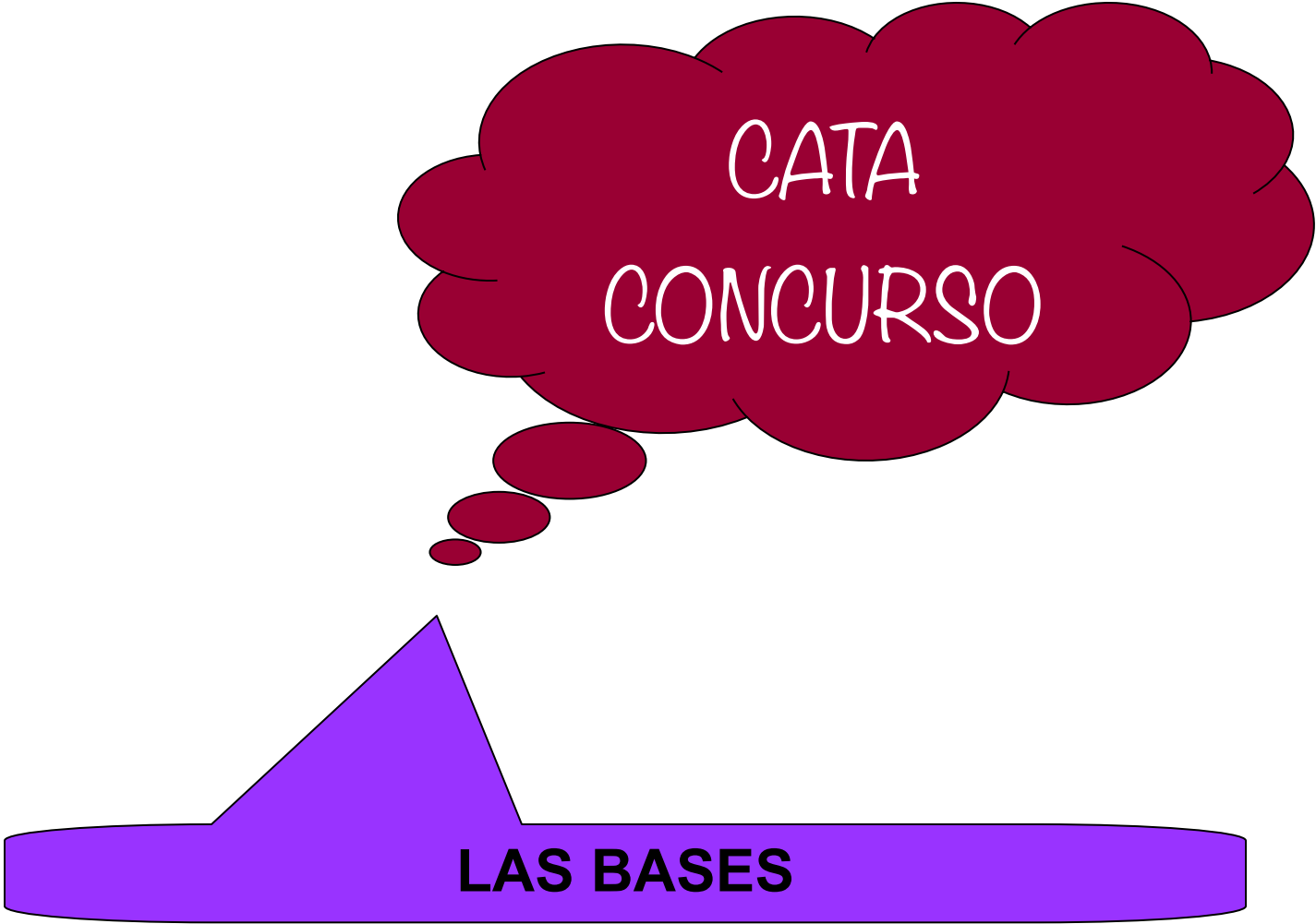


JOSE LUIS MARTIN

La cata-concurso sirve para juzgar y valorar las características de un queso tomando como referencia el análisis sensorial y mediante el uso de fichas de puntuación



El concurso se basa en un sistema de puntuaciones otorgadas por un panel de cata que determina la calidad organoléptica de los productos presentados al concurso, otorgándose los premios a los mejores productos de cada una de las categorías, que serán aquellos que hayan obtenido las puntuaciones más altas en el proceso de cata.



CATA
CONCURSO

LAS BASES

Cada Campenato elabora sus propias bases en función de diversos factores que se pretenden alcanzar.

El World Cheese Awards es un concurso a nivel mundial cuyo objetivo final es premiar el mayor número de muestras, exponer la espectacularidad del mismo y ser una atracción para los medios y los queseros.

En España, existen 3 campeonatos a nivel nacional.

Premio Alimentos de España “Mejor Queso”

Sólo tiene 5 categorías y tiene poca participación debido a la poca divulgación y a sus bases obsoletas.

Premios Cincho: convocados por la Junta de Castilla y León, un concurso muy profesional donde tiene cabida quesos españoles e internacionales. A tener en cuenta una gran participación de quesos de la comunidad e industriales.

Gourmetquesos: Campeonato de los mejores quesos.

Posee el mayor número de muestras variadas y artesanas.

LE DAMOS LA BIENVENIDA A ESTE CONCURSO MUNDIAL:

EL WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

Este año 2014 celebramos el 30 aniversario del World Championship Cheese Contest®, la competición y evaluación técnica de primerísima calidad organizada por la Wisconsin Cheese Makers Association! Le invitamos a que envíe sus quesos y mantequillas de calidad al concurso para poder competir por prestigiosos galardones en 90 clases de quesos y mantequillas.

Visite www.worldchampioncheese.org si desea más información y para inscribirse en el concurso online. Puede utilizar nuestra nueva opción para inscribirse online, MyEntries®, y así podrá inscribirse en el concurso y obtener descuentos en la inscripción de manera segura y online.



MYENTRIES® LE PERMITE:

- Inscribirse en el concurso online
- Revisar los datos de la inscripción realizada en años anteriores mientras se inscribe en la edición actual del concurso
- Ahorrar dinero ya que puede introducir los datos de manera automática
- Imprimir las etiquetas de envío para enviar sus productos
- Ver de manera instantánea las puntuaciones obtenidas en el concurso
- ¡Ver e imprimir de manera instantánea las hojas de puntuación oficiales del jurado el mismo día del campeonato!

¡INSCRIBA SUS MEJORES QUESOS Y MANTEQUILLAS!

- Cualquier fabricante de queso o mantequilla puede competir.
- Los productos deben enviarse de modo que se reciban antes del 7 de marzo de 2014 (11 de marzo en el caso de quesos frescos).
- El 18 - 19 de marzo, 50 expertos en quesos de Europa, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Australia, América del Norte y América del Sur evaluarán los productos en el Monona Terrace Convention Center de Madison, Wisconsin, EE.UU.
- Los ganadores serán galardonados el 24 de abril en una gala de premios durante la Exposición internacional de tecnología del queso que se celebrará en Milwaukee, Wisconsin (EE.UU.).
- Los resultados del concurso se publicarán durante el período que dure la competición en nuestro sitio Web, www.worldchampioncheese.org.
- Los ganadores del concurso recibirán nuestra extraordinaria medalla de oro, plata y bronce y además tendrán acceso de manera gratuita al diseño del logotipo para que puedan dar a conocer su éxito.



¡INSCRÍBASE ONLINE EN MYENTRIES®- Y AHORRARÁ TIEMPO Y DINERO!

Ahorre tiempo, dinero y esfuerzo con MyEntries®, nuestra función única para inscribirse online. MyEntries es su sitio Web personal y seguro para los concursos Championship Cheese Contests organizados por la Wisconsin Cheese Makers Association. MyEntries incluye una función de inscripción online, almacenamiento permanente de los datos de inscripción introducidos cada año, hojas de puntuación y puntuaciones instantáneas obtenidas por los distintos productos y mucho más. Los usuarios de MyEntries obtendrán un descuento de \$10 (dólares estadounidenses) para cada producto inscrito en el concurso World Championship Cheese Contest 2014.

SU CUENTA EN MYENTRIES®

Si ha creado una cuenta en MyEntries anteriormente para un concurso de queso celebrado en Estados Unidos u otra edición del World Championship Cheese Contest, utilice el nombre de usuario y la contraseña que haya utilizado anteriormente para acceder a su cuenta de MyEntries. Para iniciar sesión, haga clic en el icono MyEntries situado en la esquina superior derecha de la página principal del concurso en www.worldchampioncheese.org. Después de haber iniciado sesión, puede acceder a los productos que tenga almacenados de concursos anteriores. Si ha olvidado su contraseña, utilice el enlace "Forgot Your Password?" para recibir un mensaje de correo electrónico que le proporcionará instrucciones para restablecer la contraseña.

Si anteriormente nunca ha creado ninguna cuenta, diríjase a www.worldchampioncheese.org y haga clic en el icono MyEntries para empezar. Especifique su información de contacto (solo una vez!) y cree una contraseña única. Es así de sencillo. Desde allí, puede registrar sus productos o volver más tarde para inscribirse en el concurso. MyEntries cumplimenta la información más básica en los formularios de inscripción, ¡lo que le permite ahorrar tiempo!

CÓMO INSCRIBIRSE

¡INSCRÍBASE ONLINE Y AHORRE DINERO!

Ahorre tiempo, dinero y esfuerzo con MyEntries®, nuestra función única para inscribirse online. MyEntries® es su sitio Web personal y seguro para el concurso 2014 World Championship Cheese Contest. Visite www.worldchampioncheese.org y haga clic en el icono MyEntries para empezar. Las inscripciones online tienen un descuento de \$60 USD.

INSCRIPCIÓN POR CORREO

Para inscribirse en el concurso por correo, rellene en su totalidad el formulario de inscripción de producto para cada queso o mantequilla que desee inscribir y adjunte un cheque pagadero a nombre de Wisconsin Cheese Makers Association. Los cheques internacionales deben estar respaldados por un banco estadounidense. Los productos que se envíen por correo también deben ir acompañados por un formulario de pago con tarjeta de crédito debidamente cumplimentado y firmado que encontrará en este kit. La inscripción de productos que se envíe por correo o fax costará \$70 (dólares estadounidenses) cada una.

Envíe los formularios de inscripción de productos junto con el pago a:

World Championship Cheese Contest
c/o Wisconsin Cheese Makers Association
8030 Excelsior Drive, Suite 305
Madison, WI 53717-1950 USA

INSCRIPCIÓN POR FAX

Los formularios de inscripción de productos y el formulario de pago con tarjeta de crédito puede enviarlos por fax al 1-608-828-4551. Recuerde: Los formularios de inscripciones enviados por fax únicamente se aceptarán si van acompañados por un formulario de pago con tarjeta de crédito debidamente cumplimentado y firmado.

ENVÍO DE SUS PRODUCTOS

- Cada producto que haya inscrito para el concurso debidamente envasado debe llegar a nuestra dirección de destino antes del viernes 7 de marzo de 2014 (11 de marzo en el caso de quesos frescos).
- Las etiquetas de envío también deben rellenarse. Una de estas etiquetas debe pegarse en la parte exterior del embalaje de envío y la otra debe colocarse dentro de su producto. Los usuarios de MyEntries pueden imprimir automáticamente las etiquetas de envío ya preparadas.
- La Wisconsin Cheese Makers Association se ha asociado con WOW Logistics para recibir todos los productos inscritos en el concurso y conservarlos hasta el día en que debiere el jurado. Wisconsin Aging and Grading Cheese, Inc. también ayuda cuando los productos llegan al concurso.
- Todos los productos deben enviarse PREPAGADOS. No se aceptarán los envíos con gastos de flete adeudados. Consulte también "Información para participantes internacionales".

Envíe los quesos y las mantequillas a:

World Championship Cheese Contest
c/o WOW Logistics
2101 Bohm Drive, Door 18
Little Chute, WI 54140 USA

Contacto: WI Aging & Grading Cheese, Inc.
Teléfono: 920-759-1534*

*Este número de teléfono se proporciona para ser usado únicamente en formularios de envío. Dirija cualquier consulta que tenga a la Wisconsin Cheese Makers Association.

Póngase en contacto con nosotros si tiene alguna pregunta, y busque información o las últimas novedades en nuestro sitio Web en www.worldchampioncheese.org. Nuestro teléfono es el 1-608-828-4550, fax 1-608-828-4551; correo electrónico jsisler@wischeesemakers.org.



CONTEST PARTNER SPONSORS





30TH BIENNIAL WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

2 0 1 4



[MADISON, WISCONSIN, USA | MARCH 18-19, 2014
MONONA TERRACE CONVENTION CENTER]

WORLD CHAMPIONS

2012	Cheesemakers at FrieslandCampina, Steenderen, Netherlands
2010	Cédric Vuille, Switzerland
2008	Michael Spycher, Switzerland
2006	Christian Wulrich, Switzerland
2004	Meint Scheenstra, Netherlands
2002	Craig Sceney, Australia
2000	Kevin Walsh, Tasmania, Australia
1998	Per Olesen, Denmark
1996	Hans Dekkers, Netherlands
1994	Jens Jensen, Denmark
1992	Ole Brander, Denmark
1990	Josef Schroll, Austria
1988	Dale Olson, Wisconsin, USA
1986	Rejean Galipeau, Ontario, Canada
1984	Roland Tess, Wisconsin, USA
1982	Julie Hook, Wisconsin, USA
1980	Leif Olesen, Denmark
1978	Franz Haberlander, Austria
1976	Rykele Sytsema, Netherlands
1974	Glen Ward, Wisconsin, USA
1972	Domenico Rocca, Italy
1970	Larry Harms, Iowa, USA
1968	Harvey Schneider, Wisconsin, USA
1966	Louis Biddle, Wisconsin, USA
1964	Irving Cutt, Ontario, Canada
1962	Vincent Thompson, Wisconsin, USA
1960	Carl Huber, Wisconsin, USA
1958	Ronald E. Johnson, Wisconsin, USA
1957	John C. Rediske, Wisconsin, USA



CONTEST OVERVIEW

PRIMERA RONDA DE EVALUACIÓN

El 18 de marzo todos los productos inscritos serán evaluados por un jurado seleccionado y procedente de diversos países de todo el mundo. Empezando por un máximo posible de 100 puntos, se van quitando puntos por los diversos defectos que pueda encontrar cada juez. Los defectos se encuentran en propiedades como el sabor, el cuerpo, la textura, la salinidad, el color, el acabado y el envasado, entre otras.

Los tres productos que obtienen la puntuación más alta en cada categoría reciben una medalla de oro, de plata y de bronce respectivamente.

LA RONDA PARA NOMBRAR AL CAMPEÓN DEL MUNDO

El 19 de marzo un panel de jueces expertos evaluará los quesos que han logrado la medalla de oro una segunda vez para decidir qué queso será el campeón del mundo. Una vez conocidas todas las puntuaciones de todos los jueces, se hace una media y el queso que obtiene la puntuación media más alta se nombra queso campeón del mundo. Los siguientes dos quesos con las puntuaciones más altas son nombrados subcampeón y tercer clasificado.

PREMIOS Y GALARDONES

El 24 de abril, durante la Exposición internacional de tecnología del queso que se celebrará en Milwaukee, Wisconsin (EE.UU.), se entregarán medallas de 24 quilates a los ganadores como los mejores de cada categoría. Se concederán medallas de plata y bronce, a los clasificados en segundo y tercer lugar. Asimismo, los medallistas de oro recibirán condecoraciones azules, los medallistas de plata condecoraciones rojas, y los medallistas de bronce condecoraciones blancas. Se concederán trofeos y condecoraciones artesanales exclusivas al Campeón del Mundo, al subcampeón y al tercer clasificado. Asimismo, el fabricante de queso elegido Campeón del Mundo recibirá \$1000 USD.

EN DIRECTO POR INTERNET

Durante el concurso, nuestro sitio Web, www.worldchampioncheese.org, dispondrá de video en tiempo real así como de imágenes digitales del evento. Inicie sesión en MyEntries para ver de manera privada sus puntuaciones y hojas de puntuación, que se publican conforme se puntúan los productos de cada categoría.

REGLAS DEL CONCURSO

QUIÉN PUEDE PARTICIPAR

- Puede inscribirse en el concurso cualquier artesano que elabore queso o mantequilla, o cualquier fabricante que fabrique verdadero queso o mantequilla. Cada producto que se inscriba debe ir acompañado por el nombre de la persona, el equipo o el grupo que haya participado directamente en la elaboración del producto.
- Una persona, equipo o grupo puede inscribirse en más de una categoría. Una persona o grupo puede estar inscrito en varios productos dentro de la misma categoría.
- Los comercializadores o procesadores que comercializan o procesan (cortan o envasan el queso) queso o mantequilla pueden mencionarse en una posición secundaria si así se solicita. Los procesadores que cortan y envasan los productos correspondientes a la categoría de Queso rayado de clase abierta pueden inscribirse directamente en este concurso.

INFORMACIÓN ACERCA DE LOS PRODUCTOS QUE INSCRIBA

- ¡No corte el queso! En el concurso no se permite el queso cortado. No envíe queso cortado o recortado de un queso más grande. El producto debe estar en su forma original tal y como se saca del aro. Hay algunas excepciones:
 - Puede inscribirse queso cortado durante su fabricación, por ejemplo, el queso feta en salmuera o bloques de queso suizo.
 - Pueden inscribirse bloques de 40 libras (18 kg) de peso que se hayan cortado de bloques de 640 libras (290 kg) de queso.
 - Se pueden cortar quesos que se hayan inscrito en las categorías de queso ahumado.
 - Se pueden inscribir quesos procesados para la categoría de queso rayado y la categoría de queso preparado.
- Cada producto inscrito debe pesar un mínimo de 10 libras (5 kg) y puede enviarse en un envase normal de la empresa. Existe una excepción para los quesos pequeños:
 - Si un queso totalmente formado en un producto pesa 1 libra (0,5 kg) o menos, los fabricantes pueden enviar cuatro libras (2 kg) por producto.
- Los productos con orificios serán descalificados, con la excepción de los quesos con corteza de estilo suizo y los quesos sin corteza de estilo suizo que pueden tener un orificio.
- Todos los quesos deben haber sido elaborados con leche pasteurizada o haber sido fabricados al menos 60 días antes de enviarnoslos. Los productos inscritos deben tener una curación normalmente asociada a su variedad.

INFORMACIÓN SOBRE LAS MANTEQUILLAS INSCRITAS

Las mantequillas inscritas serán mantequillas cremosas y no deben contener menos de un 80 por ciento de grasa láctea. Las mantequillas inscritas pueden ser a granel (en caja o tubo) o envasadas.



ANEXO A1.

RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO

DESCRIPCIÓN ABREVIADA. GRUPOS DE QUESOS PREMIOS CINCHO 2022				
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
		*	2.1.2	Leche de Cabra coagulación láctica
		*	2.2.1	Leche de Oveja cuajo vegetal
		*	2.2.2	Leche de Oveja coagulación enzimática no vegetal
	Oveja	*	2.2.3	Leche de Oveja coagulación Láctica
		*	2.3.1	Leche de Vaca coagulación enzimática
		*	2.3.2	Leche de Vaca coagulación Láctica
		*	3.1.1	Cabra L. cruda
Quesos Semiduros o duros	Cabra	Pasteurizada	3.1.2	Cabra L. pasteurizada
		*	3.1.3	Quesos ahumados Cabra
		Cruda	3.2.1.2	Leche cruda de Oveja semicurados
		Cruda	3.2.1.3	Leche cruda de Oveja curados
	Oveja	Cruda	3.2.1.4	Leche cruda de Oveja viejos
		Cruda	3.2.1.5	Leche cruda de Oveja añejo
		Pasteurizada	3.2.2.1	Leche pasteurizada de Oveja tiernos
		Pasteurizada	3.2.2.2	Leche pasteurizada de Oveja semicurados
	Oveja	Pasteurizada	3.2.2.3	Leche pasteurizada de Oveja curados
		Pasteurizada	3.2.2.4	Leche pasteurizada de Oveja viejos
	Oveja	Pasteurizada	3.2.2.5	Leche pasteurizada de Oveja añejos
		*	3.2.3	Quesos ahumados Oveja
	Oveja	*	3.5.1	Con aceite de oliva
	Oveja	*	3.5.2	Con ingredientes no lácteos
	Vaca	*	3.3.1	Leche de Vaca
		*	3.3.2	Leche de Vaca pasta cocida o semicocida
	Vaca	*	3.3.8	Quesos ahumados Vaca
	Mezcla	*	3.4.1.1	Leche de mezcla tiernos
		*	3.4.1.2	Leche de mezcla semicurados
	Mezcla	*	3.4.1.3	Leche de mezcla curados
		*	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
		*	4.1.2	Azules Leche de Oveja
	Vaca	*	4.1.3	Azules Leche de Vaca
		*	4.1.4	Azules Leche de Mezcla
Quesos de Untar	*	*	5.1	Sin saborizantes
		*	5.2	Con ingredientes no lácteos: especias

1

EDAD EN DÍAS Y FECHA DE PRODUCCIÓN PARA DETERMINAR LA MADURACIÓN						
ESO Kg.	MADURACIÓN	Edad mínima días	Edad máxima días	PERIODO DE ELABORACIÓN		
				Fecha Mínima	Fecha Máxima	
Menos de 1,5 Kg.	Tierno	7	19	3 de junio de 2022	15 de junio de 2022	
	Semicurado	20	44	9 de mayo de 2022	2 de junio de 2022	
	Curado	45	99	15 de marzo de 2022	8 de mayo de 2022	
	Viejo	100	*	14 de marzo de 2022	**	
Mas de 1,5 Kg.	Tierno	7	34	19 de mayo de 2022	15 de junio de 2022	
	Semicurado	35	104	10 de marzo de 2022	18 de mayo de 2022	
	Curado	105	179	25 de diciembre de 2021	9 de marzo de 2022	
	Viejo	180	269	26 de septiembre de 2021	24 de diciembre de 2021	
	Añejo	270	*	25 de septiembre de 2021	**	

2

CAMPEONATO GOURMETQUESOS

CATEGORÍAS

CATEGORIA Nº 1 VACA JOVENES

CATEGORIA Nº 2 VACA CURADOS

CATEGORIA Nº 3 CABRA JOVENES

CATEGORIA Nº 4 CABRA CURADOS

CATEGORIA Nº 5 MEZCLA

CATEGORIA Nº 6 PAST BLANDA

CATEGORIA Nº 7 OVEJA SEMICURADOS

CATEGORIA Nº 8 OVEJA CURADOS

CATEGORÍA Nº 9 OVEJA AÑEJOS

CATEGORÍA Nº 10 AFINADOS DE COAGULACIÓN LACTICA

CATEGORIA Nº 11 PASTA AZUL

CATEGORÍA Nº 12 AHUMADOS

CATEGORÍA Nº 13 CON CONDIMENTOS EN SU INTERIOR

CATEGORÍA Nº 14 DE CAMPO O GRANJA PASTA BLANDA

CATEGORÍA Nº 15 DE CAMPO O GRANJA PASTA DURA

CARTA EMAIL A TODAS LAS QUESERÍAS EN LA BASE DE DATOS

Buenos días a todos/as:

Se abre el plazo de inscripción para concursar en el Campeonato de los Mejores Quesos de España, que este año celebra su 12ª edición y se consolida como el más importante de los celebrados en España.

Un panel de 60 jueces/catadores, compuesto por técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, blogueros, periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes serán los encargados de catar a ciegas todos los quesos admitidos a concurso y puntuarlos con la ficha de cata diseñada a tal efecto.

Es una buena oportunidad para evaluar vuestros productos pues a todos se les envía su ficha de puntuación y valoración, además de diversa documentación técnica y audiovisual.

Así mismo, todos los participantes tienen a su disposición 2 entradas para asistir al Salón de Gourmets (25 al 28 de abril) y también al Túnel del Queso donde podrán degustar gratuitamente los 90 quesos finalistas.

Cuando mandéis los quesos, poner a lápiz la categoría detrás de cada etiqueta para que no haya confusión alguna.

Os sugiero que leáis bien las Bases y si tenéis alguna duda, consultarnos.

En este link tienes las bases del concurso y como inscribirse.

Tenéis que pinchar primero en cuantas categorías queréis concursar

Y a continuación se despliegan todas las categorías para rellenar.

Desde aquí os animo a participar en el Campeonato y os deseo mucha suerte.

JOSE LUIS MARTIN

Coordinador del Campeonato Gourmetquesos

SELECCIÓN DEL JURADO



El número de jueces/catadores está compuesto por técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, blogueros y periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes que miman y aman el queso.

Este perfil heterogéneo de jueces, nos permite una valoración más representativa y cercana a los gustos del consumidor.

RECOMENDACIONES A LOS CONCURSANTES

SUGERENCIAS PARA EL ENVÍO

- 1) **No pegar** la etiqueta en el queso. (Puede bajar puntuación en la visual)
- 2) **Adjuntar 3 etiquetas** (en bolsa de plástico) en cada tipo de queso presentado. (No una por cada queso o pieza)
- 3) **Los quesos blandos** en el transporte pueden llegar mal si no van bien protegidos. Mejor si van envueltos y/o con viruta o algún aislante alrededor.
- 4) **Para los quesos de las islas** prever con antelación la entrega.
- 5) **Podéis mandarlos** envueltos en papel, film o al vacío.
- 6) **Los quesos en manteca, aceite o especias**, enviarlos envasados al vacío para evitar manchas. Nosotros se lo quitaremos cuando lleguen.
- 7) **Aquellos que quieran entregarlo directamente**, pueden hacerlo en la dirección indicada mas abajo.
- 8) **Recordad** que la entrega de los quesos para la semifinal debemos recibirlos entre los días 26, 27 y 28 de febrero, en la siguiente dirección:

A.M.E.R. (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración)

Campeonato Gourmetquesos 2020

Calle del Ferial s/n - Recinto Ferial Casa de Campo,

28011 - Madrid

Tfno: 689 205 123

EN CADA ETIQUETA POR DETRAS ESCRIBIR EL Nº DE CATEGORIA

RECOMENDACIONES PARA SELECCIONAR LAS MUESTRAS

1. Una semana antes de enviar los quesos, seleccionar dos o tres lotes y catarlos a temperatura ambiente. (22-24°C)
2. Al cortarlos, seleccionar los que tengan mejor aspecto (pocos ojos, o nulos, color característico, sin grietas o rajaduras, etc) Si el queso tiene ojos de fermentación, por sus características específicas, lo tendremos en cuenta.
3. Seleccionar un panel propio de cata (4 a 6 personas), compuesto por familiares, amigos, etc y con actitud crítica. Incorporar a algún niño que le gusten los quesos.
4. En caso de quesos de pasta blanda o que evolucionan rápido, prever los días que faltan hasta que se vayan a catar. (3 y 4 de marzo)
5. Los quesos de pasta dura demasiado picantes, jabonosos y secos, aunque sean añejos, se puntúan negativamente.
6. De igual manera, los quesos de pasta blanda o semiblanda demasiado fétidos y amoniacales también puntúan negativo.
7. En el caso de quesos azules se valora mucho la textura (cremosidad, untuosidad) y el picante que sea elegante y equilibrado, no agresivo.
8. Las cortezas enmohecidas de las pastas blandas deben tener un color homogéneo, sin manchas de otro color al dominante. O bien un color heterogéneo (en cortezas naturales) pero siempre equilibrado y bien distribuido en su corteza.
9. Los quesos de pasta blanda deben tener una textura blanda a muy blanda, ser cremosos y/o fundentes al paladar.

RECEPCIÓN

Y

CODIFICACION

CODIFICACION

CADA QUESO, CUANDO SE RECEPCIONA, SE LE QUITA LA ETIQUETA Y CUALQUIER INDICIO DE SEÑAL QUE LO IDENTIFIQUE Y SE LE ASIGNA UN CÓDIGO ALEATORIO.

ESE CÓDIGO IRA IDENTIFICADO EN UN LIBRO DE REGISTRO DONDE SOLO TIENE ACCESO EL DIRECTOR DEL CAMPEONATO Y EL JUEZ COORDINADOR



FILTROS PARA IDENTIFICAR LOS QUESOS

- 1) Detrás de cada etiqueta se pone el código asignado.
- 2) En la ficha de inscripción, ídem.
- 3) Cada queso se mete en una bolsa con el código
- 4) Dentro de la bolsa irán los códigos en los palillos con sus etiquetas para que al sacarlos el día de la cata no haya confusión.
- 5) Los quesos, dentro de sus bolsas y codificados, se meten en cajas de cartón donde se indican por fuera los códigos de los quesos que hay dentro.
- 6) Se repasan 2 veces visualmente para comprobar que los códigos se corresponden con los quesos que hay dentro.
- 7) Es muy importante que el personal esté familiarizado con los quesos por si hay algún problema y saber detectarlo.





XXVIII CONCURSO OFICIAL DE QUESOS DE GRAN CANARIA

ELECCIÓN MEJOR QUESO CURADO DE GRAN CANARIA

FECHA: 07-05-2021	NOMBRE CATADOR/A: _____	DNI CATADOR/A: _____
-------------------	----------------------------	----------------------

Excelente: 7	Muy bueno: 6	Bueno: 5	Aceptable: 4	Regular: 3	Deficiente: 2	Malo: 1
--------------	--------------	----------	--------------	------------	---------------	---------

CÓDIGO MUESTRA	323	332	343	354
OLOR (3)				
TEXTURA EN BOCA (4)				
SABOR PERSISTENCIA REGUSTO (6)				
IMPRESION GLOBAL (2)				

Firma catador:

VALORACION DE LOS QUESOS Y PUNTUACIONES

Cada juez dispone de una ficha de puntuación con un código del queso a evaluar.

Los parámetros a evaluar son los siguientes:

Aspecto exterior: corteza , tamaño, presentación

Aspecto interior: color, textura, ojos, etc

Textura en boca

Fase olfato-gustativa:

(Olor, aroma, sabor, regusto, etc)

FICHA PUNTUACIÓN

CATEGORIA N° 1 QUESOS DE VACA JÓVENES

CODIGO	ASPECTO EXTERIOR 10 PUNTOS MÁXIMO	ASPECTO INTERIOR 15 PUNTOS MAXIMO	TEXTURA EN BOCA 25 PUNTOS MAXIMO	OLFATO GUSTATIVO 50 PUNTOS MAXIMO	TOTAL PUNTOS
123					
124					
125					
126					
127					
128					
129					
130					

MAXIMO 100 PUNTOS

CATADOR N° _____

Firma

Los jueces deben firmar la ficha y poner el número de catador que se le asignará.

					GOURMETQUESOS 2020	
SE PUNTUA DEL 1 AL 10					PANEL E SESIÓN 3ª	
CODIGO	ASPECTO EXTERIOR	ASPECTO INTERIOR	OLOR	TEXTURA EN BOCA	OLFATO GUSTATIVO	OBSERVACIONES
12567						
12577						
12589						
12599						
12614						
NOTA	MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	BUENO	NOTABLE	EXCELENTE	
PUNTOS	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	

Coeficiente regulador

ASPECTO EXTERIOR	1
ASPECTO INTERIOR	1,5
OLOR	1
TEXTURA EN BOCA	2,5
OLFATO-GUSTATIVA	4

FICHA DE PUNTUACIÓN DEL QUESO CABRALES

MUESTRA N° _____

	EXCELENT 5	MUY BUENO 4	BUENO 3	ACEPTAB LE 2	LIGERO DEFECT O 1	DESCA LI- FICADO 0	COEF.	TOTAL
COLOR							2	
ASPECTO CORTE							2	
OLOR							2	
TEXTURA							3	
FLAVOUR (aroma+sabor)							4	
ASPECTO GENERAL							4	

TOTAL.....

PUNTUACIÓN MÁXIMA: 85

CATADOR _____

¿ COMO SE PUNTÚA UN QUESO

Fase visual





ASPECTO EXTERIOR

FORMA, CORTEZA



CRITERIOS POSITIVOS

Formato: Se valorará en función de su originalidad, proporcionalidad, homogeneidad, regularidad.

Corteza: Valoración del color y aspecto en función del tipo de queso. En los de corteza enmohecida hay tener en cuenta las peculiaridades de cada tipo.

La corteza natural, sea limpia, cepillada o enmohecida, pero bien presentada, será valorada más positivamente que las cortezas pintadas o tratadas con antifúngicos.





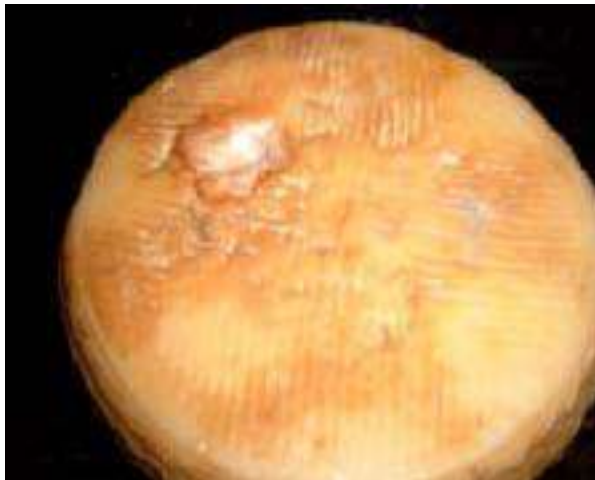
ASPECTO EXTERIOR

FORMA, CORTEZA



CRITERIOS NEGATIVOS

- Los de aspecto sucio, con manchas, hinchados, etc.
- Con poca homogeneidad y de formato muy irregular.
- Los que presenten grietas, rajaduras o surcos en su corteza.
- Los que presenten mohos sueltos o manchas de color negro o gris-negro repartidos irregularmente.
- Los pintados que presenten mohos o irregularidades.
- Los que presenten marcas de la caja debido al poco cuidado o un volteo insuficiente.





ASPECTO INTERIOR



CRITERIOS POSITIVOS

Al corte: color homogéneo, menos en los de pasta blanda con mohos en superficie.

Los quesos de cabra son blancos y evolucionan con el tiempo a blanco-marfil.

Los quesos de vaca son entre amarillo claro y amarillo anaranjado (vacas alimentadas con pasto, por los carotenos).

Los de oveja evolucionan entre el marfil y el amarillo pajizo con el tiempo.

Los de coagulación láctica son más blancos al corte, independientemente de la leche.

Cerco estrecho y poco pronunciado, ligeramente oscuro y algo más pronunciado en los más maduros.

En los quesos de pasta blanda y corteza enmohecida o lavada puede existir diferencias significativas de color entre el cerco y el centro, dependiendo del grado de maduración.

Ojos: repartidos al azar. No muy numerosos. Forma irregular en su mayoría. Inferiores a un grano de arroz, en general diminutos (<2mm.)

Ausencia de ojos en ciertos quesos de leche pasteurizada (corte ciego) y en los de coagulación láctica, indistintamente de leche cruda o pasteurizada.

Ausencia de grietas o rajaduras. En los **azules** es normal alguna grieta pequeña.

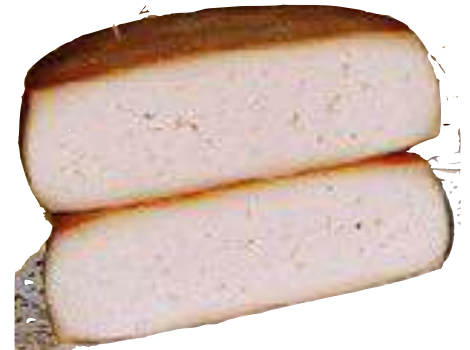


ASPECTO INTERIOR

CRITERIOS NEGATIVOS

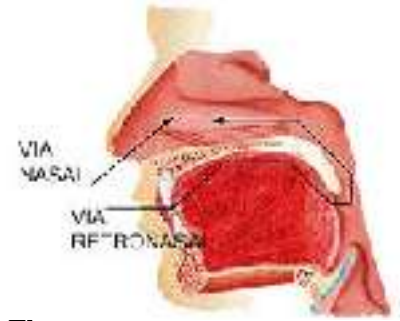


- Los de aspecto sucio, con manchas, hinchados, que suelten suero, etc.
- Los que presenten diferencias de color significativas.
- Los que presenten ojos abundantes y grandes (> 3 mm) así como grietas, rajaduras o surcos en su corteza.
- Los abombados. Al tacto se notan que suenan huecos (presencia de coliformes o butíricos)

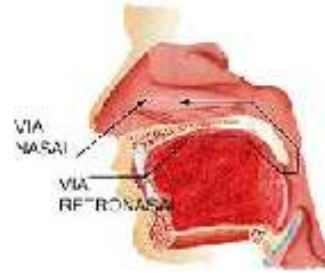


•OLOR:

CRITERIOS POSITIVOS



- Valoración en función de su intensidad y su calidad.
Evaluar el olor de la corteza también dentro del conjunto total.
En los de pasta prensada: notas afrutadas, elegantes, animal limpio, cuero, lana limpia en oveja, etc
Los de corteza lavada y azules pueden ser intensos en nariz, con algún punto sutil amoniacal, pero no excesivamente pútridos o fétidos.
Olor limpio, vegetal y fúngico, en los de corteza enmohecida.
Los quesos de corteza lavada que tienen remelo tienden a ser intensos en nariz, ligeramente pútridos y amoniacaes.
Los de corteza cepillada o limpiada tienen un olor débil, a nata, mantequilla, animal suave (cuero, establo)
El olor a humo en los ahumados no debe ser demasiado intenso.



OLOR

CRITERIOS NEGATIVOS

Olores muy fétidos y nauseabundos.

Los muy planos, casi inodoros.

Los olores demasiado agrios-ácidos
(exceso de fermentos o malas acidificaciones)

Olor a sucio, rancio, desagradable (establo, animal, estiércol)

Intenso y desagradable olor amoniacal y muy picante en nariz.

TEXTURA EN BOCA

CRITERIOS POSITIVOS



Valoración en función de sus características.

Se valorará positivamente los que tengan acusada solubilidad en boca independientemente de su consistencia.

La elasticidad o friabilidad en boca depende de muchos factores, entre los cuales destaca la tecnología de elaboración y el tiempo de maduración.

La adherencia o adhesividad suele ir parejo a quesos jóvenes, de pasta blanda y buen contenido graso.

La granulosis o microestructura es buena la de tipo fino o ligeramente harinosa.

Otras sensaciones de la textura como el carácter fundente en los quesos de pasta blanda se valora como positivo.

La sensación crujiente debido a los cristales de tirosina se valorará positiva siempre que no sea muy acusada.

TEXTURA EN BOCA

CRITERIOS NEGATIVOS

- Los secos y ásperos en boca.
- Los que presenten excesiva pastosidad y muy harinosos.
- Los muy astringentes.
- Aquellos cuya sensación parezca estar masticando corcho (acorchado)
- Los de textura arenosa y de sensación seca o desagradable en boca.
- Los excesivamente gomosos.
- Los que presenten una débil solubilidad en boca.





go
goria 4
ita

STAS
STAS

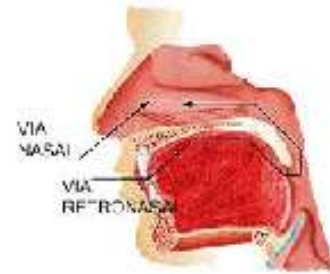
VALORACIÓN DE LA TEXTURA EN BOCA Y EL CONJUNTO OLFATO-GUSTATIVO (TEXTURA+OLOR+AROMA+SABOR)





SABOR + REGUSTO

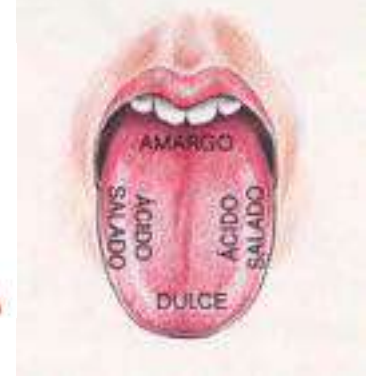
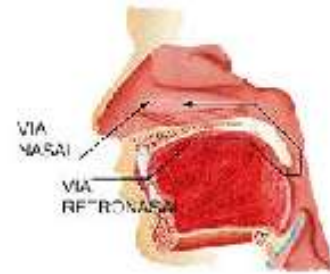
CRITERIOS POSITIVOS



- Sabor característico, equilibrado e intenso.
- A leche madurada del animal que procede.
- Ausencia de amargor o bajo mínimos
(No en los fabricados con cuajo vegetal)
- Picante no intenso al principio y no agresivo.
- Salado de intensidad baja-media perfectamente integrado.
- Alta persistencia en boca con muchos matices.
- El regusto o retrogusto debe ser continuo respecto del sabor característico. Persistente y pronunciado.
- El queso debe dejar “buen sabor de boca” (Regusto)
- En los ahumados, el humo no debe enmarcar al queso

SABOR + REGUSTO

Criterios negativos



- Sabores sucios y agresivos.
- Sabores poco marcados y planos en boca.
- Los excesivamente agrios.
- Los excesivamente picantes, rancios, jabonosos y agresivos (sobre todo al principio del paso en boca)
- Sabores extraños: a metálico, medicamentoso, pestilente, a huevos podridos, etc.

VALORACION DEL ASPECTO

CATEGORÍA N°

QUESO DE

ASPECTO EXTERIOR: Forma, tamaño, corteza, color, etc.

ASPECTO INTERIOR: Estructura de la pasta, color, ojos, etc.

Excelente:7 Muy bueno:6 Bueno: 5 Aceptable: 4 Regular:3 Deficiente: 2 Malo: 1

<u>CÓDIGO</u>	7	6	5	4	3	2	1	COEFI- CIENTE	OBSERVACIONES
ASPECTO EXTERIOR								2	
ASPECTO INTERIOR								3	

FASE VISUAL

VALORACION DEL CONJUNTO OLFATO-GUSTATIVO

CATEGORÍA Nº
QUESOS DE (Leche cruda)

VALORACION DE LA TEXTURA EN BOCA
Y CONJUNTO OLFATO-GUSTATIVO
(olor + aroma + sabor + regusto + +otras)

CÓDIGO	7	6	5	4	3	2	1	COEFI- CIENTE	OBSERVACIONES
OLOR Intensidad + Calidad								3	
TEXTURA EN BOCA Características mecánicas Granulosidad Otras								4	
SABOR (FLAVOUR) Calidad. Persistencia. Regusto ó posgusto. Otras sensaciones en boca								6	
IMPRESIÓN GLOBAL El queso en su conjunto								2	

TEXTURA + CONJUNTO OLFATO-GUSTATIVO

VALORACION DE LOS QUESOS Y PUNTUACIONES

Cada juez dispondrá de una ficha de puntuación con los códigos de cada queso a evaluar.

Se señalará con una X la puntuación del catador en su parámetro correspondiente.

PUNTUACIÓN EN FUNCIÓN DE LA CALIDAD PERCIBIDA				
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	BUENO	NOTABLE	EXCELENTE
1-2	3-4	5-6	7-8	9-10

COEFICIENTE REGULADOR

ASPECTO EXTERIOR	1
ASPECTO INTERIOR	1,5
TEXTURA EN BOCA	2,5
OLFATO-GUSTATIVA	5

SEMIFINAL MARTES 3 MARZO					GOURMETQUESOS 2020	
CATEGORIA N° 3 CABRA JOVEN					PANEL E SESIÓN 1ª	
CODIGO	ASPECTO EXTERIOR	ASPECTO INTERIOR	OLOR	TEXTURA EN BOCA	OLFATO GUSTATIVO	OBSERVACIONES
3551						
3569						
3616						
3619						
3672						
3681						
3706						
3712						
NOTA	MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	BUENO	NOTABLE	EXCELENTE	
PUNTOS	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	

NOMBRE _____ CATADOR/A N° _____

FIRMA













MÁS DE 700 QUESOS A EXAMEN
50 JUECES EXPERTOS
12 CATEGORÍAS
72 FINALISTAS
36 MEDALLAS
GRAN PREMIO
GOURMETQUESOS
MEJOR QUESO DE ESPAÑA 2018





"Un buen queso es la suma de muchos pequeños detalles"



El queso empieza en la granja

Cada queso encierra una historia y una forma de vida, donde el concepto de territorio, ganado y sus gentes que la pueblan son los herederos de mantener una rica cultura gastronómica que a todos nos compete conservar.

