



Ayuntamiento de
Casabermeja



II CONCURSO DE QUESOS DE CABRA DE MALAGA

INTRODUCCION:

El Sector quesero de Andalucía genera una muy importante y destacable actividad ganadera, favoreciendo la fijación de la población rural, y el mantenimiento de ciertas tradiciones como la de nuestra riqueza cultural gastronómica. Además, esta actividad permite recuperar y no dejar en el olvido las recetas tradicionales de nuestros quesos andaluces, muchos de ellos sólo conocidos en su zona más circunscrita de producción, lo que les está llevando a su desaparición.

En este sentido debemos conocer que existen 15 variedades tradicionales andaluzas reconocidas a nivel europeo, de las cuales DOS corresponden a variedades tradicionales propiamente malagueñas. Asimismo las queserías y cooperativas ubicadas en la provincia de Málaga producen excelentes quesos tradicionales de recetas autóctonas y también nuevas innovaciones que van siendo introducidas poco a poco en el sector.

También es necesario destacar la importancia que la producción de leche de cabra tiene en Andalucía aportando casi el 50% del total nacional, siendo Málaga la provincia que se encuentra a la cabeza tanto en censo como en producción, además de contar con una raza autóctona propia, la "Cabra Malagueña". Esta raza está considerada como una de las mejores a nivel mundial tanto por su alta capacidad productiva como por la calidad de su leche, sin olvidar la elevada rusticidad que le caracteriza, permitiéndole adaptarse a terrenos áridos y convirtiéndola en una raza que aprovecha los recursos naturales en las zonas más desfavorecidas con un alto rendimiento.

Entendemos por tanto que debemos impulsar el reconocimiento de los quesos malagueños y de su raza Malagueña, y para ello se ha organizado el II Concurso de Quesos de Málaga por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Excmo. Ayuntamiento de Casabermeja en colaboración con la Asociación Pro-Denominación de Origen de Quesos de Málaga, como un excelente elemento de promoción y difusión de estos productos agroalimentarios de calidad.

BASES DEL CONCURSO

Art. 1-OBJETO DEL CONCURSO:

Contribuir a mejorar el conocimiento y la revalorización de los quesos autóctonos de la provincia de Málaga y de la raza de cabra Malagueña

Estimular a los productores y productoras para que dirijan sus producciones hacia la elaboración de estos quesos de calidad.

Art. 2-PARTICIPANTES:

Podrán participar en este certamen los elaboradores y elaboradoras de quesos de la provincia de Málaga, cuyos productos sean elaborados en establecimientos legalmente autorizados según la normativa vigente. Las queserías participantes deberán tener los correspondientes números de registro oficiales en vigor a fecha del envío de los quesos a



Ayuntamiento de
Casabermeja



concurso. Los productos presentados a concurso serán de fabricación propia y corresponderán solo a lotes destinados a la comercialización.

En el proceso de admisión de solicitudes se dará preferencia a las queserías pertenecientes a la Asociación Pro-Denominación de Origen de Quesos de Málaga sobre el resto de queserías de la provincia, en el caso de superarse el límite del número de quesos admitidos a cada categoría a concurso.

Art. 3- QUESOS ADMITIDOS A CONCURSO:

Los quesos que se presenten a concurso pertenecerán a alguna de las siguientes categorías comerciales:

CATEGORÍA 1: QUESO DE CABRA FRESCO Quesos elaborados 100% con leche de cabra pasteurizada, obtenidos por coagulación enzimática sin adición de fermentos y maduración inferior a 7 días.

CATEGORÍA 2: QUESO DE CABRA SEMICURADO: Quesos elaborados 100% con leche de cabra pasteurizada obtenidos por coagulación enzimática. Se valorará positivamente que el queso presente corteza natural.

CATEGORÍA 3: QUESO DE CABRA CURADO: Quesos elaborados 100% con leche pasteurizada de cabra obtenidos por coagulación enzimática. Se valorará positivamente que el queso presente corteza natural.

CATEGORÍA 4: QUESO DE CABRA CURADO DE LECHE CRUDA: Quesos elaborados 100% con leche cruda de cabra obtenidos por coagulación enzimática. Se valorará positivamente que el queso presente corteza natural.

CATEGORÍA 5: QUESOS RECETAS INNOVADORAS: En esta categoría pueden inscribirse cualquier tipo de coagulación y no se establecen limitaciones en cuanto a la maduración ni a la corteza, salvo la prohibición de coberturas. Se valorará el carácter innovador del producto como un apartado específico.

Art. 4-INSCRIPCIÓN Y PLAZO:

4.1. Cada participante podrá concursar en todas las categorías de quesos establecidas en estas bases y con el número de muestras que desee, siempre que se comercialicen bajo etiquetas diferentes. No obstante cada participante únicamente podrá recibir un premio por categoría.

4.2. Cada concursante deberá cumplimentar una solicitud de inscripción, cuyo modelo se incluye en el Anexo de estas bases, cumplimentando la totalidad de los datos que en ella se requieren y enviarla preferentemente a la siguiente dirección de correo electrónico:

elenagarcia@cabrama.com

o a la dirección de correo postal:

**Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña
C/Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)**

En ambos casos el plazo para recibir la **solicitud finalizará el 13 de abril** de 2016

4.3. En cualquier fase del concurso la entidad organizadora podrá requerir a los y las concursantes la presentación de la documentación acreditativa de la vigencia de los



Ayuntamiento de
Casabermeja



correspondientes registros oficiales de industria y sanidad, o cualquier otra información relacionada que considere oportuno a efectos exclusivamente aclaratorios.

Art. 5- ENTREGA DE LAS MUESTRAS:

5.1. Los quesos presentados a concurso deberán ser piezas enteras, sin etiquetas, ni logotipos, nombres grabados en corteza o marcas comerciales de manera que en todo momento se pueda garantizar su anonimato. Deberán tener un peso mínimo de 1.000 gramos, o es su caso completar con el número de piezas necesarias hasta alcanzar dicho peso.

5.2. Las muestras se enviarán preferentemente por medio de transporte refrigerado, correctamente empaquetado y acompañado de una copia de la solicitud de inscripción y de la etiqueta comercial que identifica al queso objeto de concurso. Las etiquetas deberán ir separadas del producto (nunca pegadas al producto) e incluidas en un sobre cerrado que tendrá escrito en el exterior el grupo o categoría de quesos a la que concursa.

Se permite el envío de varias muestras en un mismo paquete siempre que estén perfectamente diferenciadas e identificadas con sus correspondientes sobres individuales.

5.3. Las muestras deberá recibirse entre los días 12 y 13 de abril de 2016 en horario de 10:00 a 15:00. Los quesos se remitirán, a portes pagados, a la siguiente dirección:

**Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña
C/Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)**

5.4. La organización del evento no se responsabiliza del deterioro que, durante el transporte, puedan sufrir los quesos presentados al concurso. Una vez recepcionados, los quesos se almacenarán en condiciones óptimas de temperatura y humedad para no alterar sus cualidades hasta la fecha de su evaluación por el jurado. En el caso de que alguna de las muestras enviadas a concurso no llegase en buenas condiciones por la causa que fuere, la organización pondrá dicha situación en conocimiento del concursante con la mayor prontitud.

5.5. Los quesos presentados quedarán a disposición de la organización quién les dará la finalidad no comercial que estime oportuna.

Art. 6-SELECCIÓN DE LOS QUESOS Y JURADO:

6.1. Para la concesión de los premios se formará un jurado multidisciplinar compuesto por 5 técnicos/as del sector así como por personas de reconocido prestigio relacionadas y vinculadas con el mundo de la gastronomía y la restauración.

6.2. Las muestras de quesos se presentarán al jurado identificadas únicamente con un código numérico eliminando cualquier referencia a la empresa elaboradora y asegurando en todo momento su completo anonimato.

6.3. La evaluación de los quesos a concurso se realizará el día 14 de abril en Casabermeja, mediante el sistema de cata ciega en el que cada miembro del Jurado deberá cumplimentar las correspondientes fichas técnicas diseñadas al efecto.

Una vez finalizada la cata se recogerán las fichas de evaluación procediéndose a realizar la suma de las puntuaciones emitidas en las distintas categorías, eligiéndose dentro de cada una de ellas los tres quesos que obtuvieron las mejores calificaciones. En caso de empate a puntos dentro de alguna de las categorías el jurado decidirá si se repite la votación o se otorga un premio compartido a los concursantes involucrados.



Ayuntamiento de
Casabermeja



6.4. Todas las personas inscritas en el certamen recibirán una ficha que les permitirá conocer cómo se ha evaluado su queso, qué puntuación ha obtenido y el puesto alcanzado.

Art. 7- RESOLUCIÓN DEL FALLO DEL JURADO

Vistos los resultados de la evaluación realizada por el Jurado, se dictará el día 16 de abril de 2016 en Casabermeja la resolución con los nombres de las empresas queseras premiadas incluyendo la puntuación total obtenida. El fallo del Jurado será inapelable, pudiendo éste dejar desierto alguna o todas las categorías de los premios. La falta de veracidad, contrastada por la entidad organizadora, en la información facilitada por los concursantes será motivo de su descalificación inmediata en cualquier fase del concurso

Art. 8- PREMIOS

8.1. Se otorgarán tres premios por categoría consistentes en un diploma acreditativo del galardón recibido y un logotipo reproducible. Al primer premio de cada categoría se le otorgará además un trofeo.

8.2. Los y las galardonadas podrán hacer mención al premio en sus acciones de promoción y publicidad, debiendo hacerse siempre referencia a la categoría premiada, edición del premio y organismo convocante del mismo. El logo reproducible del certamen podrá incluirse en el etiquetado del producto pero sólo en los quesos iguales al premiado y no en todos los productos elaborados por la empresa

8.3. La entrega de premios se hará en un acto público convocado al efecto el día 16 de abril de 2016

8.4. La participación en este concurso conlleva la aceptación de las bases.



Ayuntamiento de
Casabermeja



ANEXO

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN II CONCURSO DE QUESOS DE CABRA DE MÁLAGA

1. DATOS SOLICITANTE		
NOMBRE /RAZÓN SOCIAL		NIF/CIF/DNI
DOMICILIO		MUNICIPIO
CÓDIGO POSTAL	TELÉFONO	E-MAIL
NÚMERO DE REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS		
PERSONA DE CONTACTO Y CARGO		Nº MUESTRAS PRESENTADAS
DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN		
2. SOLICITA		
Participar en el Concurso de Quesos Artesanos Malagueños en la siguiente categoría de queso (táchese lo que proceda indicando el número de muestras)		
CATEGORÍA 1: QUESO DE CABRA FRESCO.		
CATEGORÍA 2: QUESO DE CABRA SEMICURADO		
CATEGORÍA 3: QUESO DE CABRA CURADO		
CATEGORÍA 4: QUESO DE CABRA CURADO DE LECHE CRUDA		
CATEGORÍA 5: QUESO DE CABRA RECTA INNOVADORA		

En, a de de 2016

Fdo:

Esta solicitud de inscripción deberá recibirse el 13 de abril de 2016 como fecha límite
Las muestras presentadas a concurso deberán enviarse a portes pagados y recibirse entre el 12 y 13 de abril en horario de 10:00 a 15:00h, a la siguiente dirección: **Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña**, C/Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)