

SALÓN EUROPEO DEL QUESO ARTESANO Y PRODUCTOS
LÁCTEOS, SEVILLA 2024

“European cheese awards, Sevilla 2024”

5-6 de noviembre de 2024.

ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA, SEVILLA

RAZON SOCIAL:
NOMBRE COMERCIAL:
N.I.F / C.I.F
REPRESENTANTE:
DOMICILIO:
CP: LOCALIDAD:
PROVINCIA:
TELEFONO:
Correo-e:
WEB:
Nº REGISTRO SANITARIO:

Cada participante inscribirá los quesos según las categorías siguientes.

*Adjuntar una ficha por cada queso a inscribir.

“EUROPEAN CHEESE AWARDS, Sevilla 2024”

CATEGORÍAS

CATEGORÍA 1 VACA JOVENES

CATEGORÍA 2 VACA CURADOS

CATEGORÍA 3 VACA GRAN CURACIÓN

CATEGORÍA 4 CABRA JOVENES

CATEGORÍA 4 CABRA CURADOS

CATEGORÍA 5 CABRA GRAN CURACIÓN

CATEGORIA 5 MEZCLA

CATEGORIA 6 PASTA BLANDA

***PONER LA FECHA DE FABRICACIÓN DE LA MUESTRA QUE CONCURSA**

CATEGORÍA 7 OVEJA JOVEN

CATEGORÍA 8 OVEJA CURADOS

CATEGORÍA 9 OVEJA GRAN CURACIÓN

CATEGORÍA 10 QUESOS DE COAGULACIÓN LÁCTICA

CATEGORÍA 11 PASTA AZUL

CATEGORÍA 12 AHUMADOS

CATEGORÍA 13 QUESOS CON CONDIMENTOS EN SU INTERIOR

CATEGORÍA 14 QUESOS CON CONDIMENTOS EN SU CORTEZA

*PONER LA FECHA DE FABRICACIÓN DE LA MUESTRA QUE CONCURSA

PARTICIPACIÓN.

En el “**European cheese awards, Sevilla 2024**” podrán participar todos aquellos queseros artesanos de España y Europa que así lo estimen o distribuidores que representen al queso fabricante.

Para los no asistentes al SALÓN EUROPEO DEL QUESO ARTESANO Y PRODUCTOS LÁCTEOS 2024, pero que quieran concursar, deberán abonar 20€ + iva por muestra presentada.

7

I. DEPOSITO DE MUESTRAS

Los quesos participantes en el concurso “**European cheese awards, Sevilla 2024**”, serán quesos enteros y deberán presentarse sin su etiquetado, de forma que se pueda asegurar, por parte de la organización, el anonimato durante la evaluación de la fase visual. En el caso que el queso presentado contenga marcas comerciales o placa de caseína en la corteza, la organización eliminará dichos elementos. En cualquier caso, los quesos deberán ir acompañados de documentación que contenga la información obligatoria del etiquetado.

Por cada muestra se presentarán, al menos, 2 piezas enteras de queso con un peso superior total a 1,5 kg, salvo que las piezas tengan un peso igual o superior a 3 kg, en su caso sólo se enviará 1 pieza. En el caso de que el formato de presentación comercial del queso no alcance los pesos indicados, se presentarán el número de piezas enteras suficiente para superar los mínimos exigidos.

I.1. Lugar de presentación de las muestras:

Las muestras a concursar deberán entregarse en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, Camino de los Descubrimientos, 2 41092 Sevilla. Fecha máxima de recepción de muestras, el lunes 4 de noviembre a las 15H. (Se recomienda que los quesos frescos sean entregados el último día, para evitar una evolución del queso.)

I.2 Forma de presentación: Cada muestra de queso presentada al concurso deberá estar acompañada, para su identificación, de una copia de la ficha de inscripción firmada y dos etiquetas del producto comercial, de forma que se pueda identificar claramente la muestra. Se recomienda introducir en el mismo paquete cada muestra presentada con un sobre que contenga la ficha de inscripción y las etiquetas. Para evitar el deterioro del contenido del sobre, que pudiera hacer ilegible la identificación de la muestra, se recomienda introducirlo en una bolsa de plástico herméticamente cerrada. Se realizará preferiblemente una sola entrega por empresa, con todas las muestras presentadas al concurso.

El participante es el responsable de garantizar el estado óptimo de las muestras presentadas desde el punto de vista higiénico sanitario. La organización rechazará cualquier producto que no se encuentre en condiciones adecuadas para ser evaluado. Los quesos se almacenarán en condiciones óptimas hasta la celebración el Concurso.

La organización clasificará los quesos por categorías mediante la ficha de inscripción. Además, informará al Jurado de las características de los quesos presentados en las distintas categorías.

Los quesos quedarán en propiedad de la organización y se emplearán para la evaluación en el concurso y otras actividades de promoción. El resto de quesos no utilizados se destinarán a protocolo.

II. RECEPCIÓN Y CONTROL DE MUESTRAS

Se realizará un registro de todas las muestras recibidas (acompañadas de las fichas de inscripción y etiquetas respectivas). Se rechazarán todas aquellas muestras que no se ajusten a las presentes Bases, indicándole dicha incidencia al inscrito.

Las muestras serán recepcionadas por personal de la organización, que se ocupará de acondicionarlas y asignarles un código.

III. PANEL DE CATA Y VALORACIÓN DE LAS MUESTRAS

- III.1. La organización designa a la Presidencia del Concurso, por su prestigio profesional y experiencia en la materia. La Directora del Concurso garantizará el cumplimiento de las presentes Bases, y controlará el orden de las catas. La Secretaría del Concurso, recae en la organización del “Salón Europeo del Queso Artesano y Productos Lácteos” quien custodia y verifica el correcto tratamiento y anonimato de las muestras, el que las condiciones de presentación de los quesos sean correctas y vela por el secreto de los premios hasta el momento de su publicación oficial.
- III.2. Jurado. El jurado estará formado por un mínimo de 5 personas. Será designado por la organización y estará compuesto por una selección de especialistas, o personalidades referentes con sobrada capacidad y conocimientos para la valoración de los quesos en las diferentes categorías. Pudiendo

completarse con personas que influyan en la promoción y difusión del Queso.

IV. PREMIOS

Se designará una de Oro, Plata y Bronce en cada categoría que recibirán un trofeo conmemorativo.

El trofeo al “MEJOR QUESO” se otorgará a la muestra que haya conseguido la mayor puntuación entre las valoraciones.

En todos los casos, se le permitirá a voluntad del participante la inserción en las etiquetas de la posición obtenida siempre haciendo mención a

“European cheese awards, Sevilla 2024”

V. CONDICIONES GENERALES

Si con posterioridad a la publicación de las presentes Bases del concurso, se realizara una puntualización o aclaración de las mismas, estos cambios se publicarán en la página web del concurso, www.quesarte.org

Todos los participantes en este Concurso **“European cheese awards, Sevilla 2024”**, deben acatar las bases del concurso y las decisiones de la Organización.