



ILMO. AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE TEBA

CONCURSO DE QUESO ARTESANO 2019

El ayuntamiento de la Villa Condal de Teba (Málaga) convoca el **CONCURSO DE QUESO ARTESANO 2019**, cuya celebración tendrá lugar el día 05 y 06 de octubre, en el Ayuntamiento. El jurado será presidido por el Sr. Alcalde de Teba, Cristóbal Miguel Corral Maldonado, siendo las bases del mismo las siguientes:

1º Podrán participar aquellas empresas queseras que se encuentren inscritas antes del 15 de septiembre, en la XVIII Feria del Queso Artesano de Teba 2019.

2º Los participantes podrán presentar un solo queso en cada modalidad, quedando expresamente excluidos los quesos frescos, existiendo seis modalidades:

- A. Queso artesano de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado con leche de cabra pasteurizada y con periodo corto de maduración, hasta semicurado (incluido).
- B. Queso artesano de coagulación enzimática y pasta prensada, elaborado con leche de cabra pasteurizada y con periodo largo de maduración, hasta curado (incluido).
- C. Queso artesano de coagulación enzimática y pasta prensada elaborado con leche cruda de cabra.
- D. Queso artesano de coagulación enzimática y pasta prensada elaborado con leche de oveja.
- E. Queso artesano de coagulación enzimática y pasta prensada con mezcla de leches de cabra y oveja.
- F. Categoría Especial Asociación Gastronómica “LAVAPUERTAS”. Queso artesano incluido en las modalidades anteriores.

3º Los productos que se presenten al concurso están obligados a estar en el mercado, en lo referente a su formulación, tamaño y presentación.

4° Las muestras de quesos presentados al concurso deberán ser quesos enteros y por cada muestra se presentarán al menos 700 grs. Los quesos quedarán como propiedad de la organización del concurso.

5° En caso de que los quesos presentados tengan menos de 60 días de maduración, deberán ser elaborados con leche pasteurizada.

6° Para participar se tendrá que enviar antes del día 21 de septiembre la hoja de inscripción por e-mail a feriadelquesoteba@gmail.com.

7° Los quesos que participen en este CONCURSO DE QUESO ARTESANO VILLA CONDAL DE TEBA 2018, **deberán llegar antes del 28 de septiembre** a “portes pagados”, a la siguiente dirección:

<p>AYUNTAMIENTO DE TEBA Plaza de la Constitución, 13 Telf: 952 74 82 20 Indicando: “Para Feria de Quesos Villa Condal de Teba 2019”</p>

Los quesos deberían llegar en perfecto estado de conservación y acompañados de la ficha de inscripción original en un sobre. La organización no se hace responsable de la posible pérdida o deterioro que los quesos pudieran sufrir durante el envío.

8° Para obtener premio se deberá alcanzar un mínimo de un 40% de la puntuación máxima, en caso contrario el premio quedará desierto. Se hará una distinción de primer, segundo y tercer premio para los tres primeros clasificados en cada modalidad, los cuales recibirán un trofeo y certificado acreditativo.

9° La preparación de los quesos, tanto para la preselección como para la cata final, se llevará a cabo garantizando el anonimato de cada una de las muestras presentadas.

10° La degustación se llevará a cabo sobre un panel de cata en la modalidad de “cata ciega”. El orden de la degustación dentro de cada categoría se realizará mediante sorteo.

11° La organización podrá hacer los análisis pertinentes en cualquier fase del concurso para verificar los datos declarados en la ficha de inscripción. La falta de veracidad en los datos declarados en la ficha de inscripción conllevará la descalificación inmediata de la muestra presentada.

12° El jurado estará integrado por personas de reconocido prestigio en el ámbito de la gastronomía provincial y más concretamente en el sector. El fallo del jurado será inapelable.

13° El jurado valorará los siguientes puntos:

- 1.- Aspecto externo de 1 a 5 puntos.
- 2.- Aspecto al corte de 1 a 5 puntos.
- 3.- Olor de 1 a 10 puntos.
- 4.- Textura en boca de 1 a 10 puntos.
- 5.- Sabor de 1 a 10 puntos

14° En cuanto al aspecto externo, se valorará especialmente el aspecto artesanal del queso, y se penalizará a aquellos que hayan sido tratados con parafina.

15° La entrega de los premios se realizará en acto público durante la mañana del sábado día 05 de octubre de 2019 en el recinto ferial del Mercado del Queso de la Villa Condal de Teba (Málaga).

16° El queso ganador en cada una de las categorías premiadas podrá adjuntar a su etiqueta un distintivo del premio obtenido.

17° La participación en este CONCURSO DE QUESO ARTESANO VILLA CONDAL DE TEBA 2019, implica la plena aceptación de estas bases.



ILMO. AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE TEBÁ

CONCURSO DE QUESO ARTESANO 2019 VILLA CONDAL DE TEBÁ

FICHA DE INSCRIPCIÓN

(Rellenar una hoja de inscripción por cada modalidad de queso)

Nombre de La empresa	
Marca Comercial	
Teléfono	Correo electrónico
Denominación del queso	
Nombre del maestro quesero	

Solicita la inscripción al Concurso de Queso Artesano Villa de Teba 2019, en la modalidad de: (Marcar con una X)

<input type="checkbox"/>	Queso artesano elaborado con Leche de cabra pasteurizada período de maduración corto. (semicurado)
<input type="checkbox"/>	Queso artesano elaborado con Leche de cabra pasteurizada período de maduración Largo. (curado)
<input type="checkbox"/>	Queso artesano elaborado con Leche de cabra cruda.
<input type="checkbox"/>	Queso artesano elaborado con Leche de oveja.
<input type="checkbox"/>	Queso artesano elaborado con mezcla de Leches.
<input type="checkbox"/>	Queso artesano Categoría especial "LAVAPUERTAS"

En _____ a, _____ de 2019.

Fdo.

Notas:

- 1.- La ficha de inscripción se enviará al correo electrónico feriadelquesoteba@gmail.com.
- 2.- Según el artículo 6^{1/4} de Las bases del concurso, La ficha de inscripción original se debe presentar junto con el queso por lo que en caso de presentarse a varias modalidades tendrá que fotocopiar esta hoja y presentar una por cada modalidad en la que se participe.
- 3.-
- 3.- Para cualquier aclaración, pueden contactar con Alba González en el teléfono 952 74 80 20
- 4.- La participación en este Concurso Artesano Villa Condal de Teba 2019 implica la plena aceptación de estas bases.