

Bases del VI Concurso Insular de Quesos de Tenerife Pinolere 2018

1. El sexto Concurso Insular de Quesos de la Isla de Tenerife Pinolere 2018, se celebrará en el marco de la VIII Feria del Queso de Canarias, que tendrá lugar **los próximos días 7 y 8 de abril de 2018 en Pinolere La Orotava**, en las instalaciones del Museo y Parque Etnográfico Pinolere, organizada por la Asociación Cultural Pinolere "Proyecto Cultural", con objeto de la promoción y difusión de los quesos de Canarias con la colaboración del Instituto de Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) del Gobierno de Canaria, del Área de Ganadería del Cabildo de Tenerife, APQAT (Asociación de Productores Queseros Artesanos de Tenerife) y la Asociación de Queseros los Cinco de Tenerife.
2. Podrán participar todos aquellos productores de queso de cabra y sus mezclas que lo deseen **de la Isla de Tenerife**, siempre que las muestras reúnan los requisitos fijados en la normativa vigente y con productos de fabricación propia que se correspondan con un lote destinado a la comercialización y cumplan con las presentes bases.
3. Los quesos de la isla de Tenerife se dividirán en dos categorías, una de **leche cruda** y otra de **leche pasteurizada** y a su vez se subdividen en dos grupos: **tradicionales**: los quesos de coagulación enzimática y los untados con cualquier ingrediente y los **no tradicionales**: entendiéndose por tales, los quesos en cuya masa contienen algún ingrediente distintos de los esenciales para la elaboración de quesos y/o los que han empleado cuajo vegetal o coagulación ácido/láctica, en su elaboración.
4. - Los quesos se catarán dentro de dos subgrupos: los no tradicionales que formarán un único subgrupo y los tradicionales se a su vez se subdividirán para la cata, atendiendo a las características comunes que presentan según: tipo de leche, tipo de coagulación, tiempo de maduración y presentación.
- 5.- El número máximo de muestras presentadas por quesería para un mismo tipo de quesos (que proceda de idéntica leche de cabra o cabra y sus mezclas, que sea del mismo tipo de leche cruda o pasterizada y que además tenga la misma maduración) será de dos muestras. Pudiendo presentar hasta un máximo de 10 muestras sumando los quesos de distintos grupos.
6. **Se presentarán dos piezas de queso**, acompañada de la hoja de inscripción por cada muestra inscrita, de al menos un peso de **1 kilo cada una**, en caso de tener un peso inferior, se enviarán tantas muestras como fuera necesario para alcanzar el peso mínimo exigido.
7. **La presentación de las solicitudes de inscripción** se realizarán antes **del 2 de abril de 2018** y se enviarán al correo electrónico (jpinolere@gmail.com) o por teléfono (922322678). **La entrega/recogida de las muestras será el VIERNES 6 abril de 2018**, realizando la organización una ruta de recogida de muestras.
8. Se adjuntará a las ficha de inscripción **cuatro etiquetas** del queso y una declaración responsable del solicitante, en la que declare que están al corriente de sus obligaciones como quesería (Registros en vigor) y que no se encuentra inmersos en algún tipo de expediente sancionador o suspensión/prohibición dictaminada por los servicios de inspección veterinaria.
9. El concurso de celebrará el **sábado 7 de abril** de 2018 a las 11:00 horas en el **Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden** ubicado en la Calle Richard J. Yeoward, 1, 38400 Puerto de la Cruz, Tenerife. El jurado, nombrado a tal efecto por esta Asociación, otorgará los premios en función de las normas y modalidades establecidas en las presentes bases.
10. Las catas se desarrollarán por la modalidad de cata ciega y el panel de catadores se distribuirá en función del número de piezas presentadas.
11. Los grupos y el orden de servicio se hará en función de la fecha de elaboración y el peso (fresco, tierno, semicurado, curado, viejo o añejo), tal y como se recoge en la norma de calidad del queso.
12. El jurado estará formado por un Presidente/a, un director/a técnico y un secretario/a. El panel de cata estará compuesto por un mínimo de tres vocales (catadores) por grupo de quesos, con experiencia en el análisis sensorial, que se darán a conocer al emitir su fallo y cuya decisión será inapelable.
13. Se entregarán diplomas y derecho al uso de la medalla acreditativa a los quesos premiados, y se distribuirá de la siguiente manera: Mejor queso puntuado en el VI Concurso Insular de Quesos de Tenerife Pinolere 2018 se le distinguirá con el **Premio D. Pedro Molina Ramos**, Para ello se tendrá en cuenta la mediana y en caso de empate se tendrá en cuenta la puntuación total obtenida, si aun así continuara el empate se seleccionará en primer lugar el de mayor máxima.
- 14.- Todos los quesos que alcancen el 80% de la puntuación máxima de la ficha de cata serán galardonados. El número de medallas entregadas no superara al 20% de las muestras presentadas. De tal manera que por cada diez muestras que conformen un subgrupo se concederá un mínimo de una medalla. Los grupos en los que no se alcancen las cinco muestras serán reagrupados en otro.

15. Una vez conocidas las puntuaciones otorgadas por el panel de cata, se ordenaran las muestras por la puntuación obtenida de mayor a menos y el jurados definirá las puntuaciones de corte, para conceder el premio Pedro Molina Ramos y las medallas de oro, plata y bronce.

16.- El fallo del jurado se dará a conocer domingo 8 de abril en el acto dentro de la VIII feria del Queso de Canarias Pinolere 2018. Los premios serán entregados en acto público en las dependencias del Salón Noble del Cabildo Insular de Tenerife en fecha que se le comunicará oficialmente a los ganadores y participantes. Además se organizará un evento dirigido principalmente a compradores del sector Horeca y medios de comunicación, con el fin de dar a conocer los galardonados en este certamen, para ello los ganadores se comprometen a contribuir al mismo con al menos cinco piezas de queso, con un peso mínimo total de 5 kilos y a estar presente durante todo el acto, promocionando su queso ganador.

17.- Para lo no previsto en las bases se atenderá a lo acordado por la mayoría del jurado.

PINOLERE, LA OROTAVA (TENERIFE) FEBRERO DE 2018