



**AYUNTAMIENTO  
DE  
PUNTALLANA  
(Isla de La Palma)**

-----  
SANTA CRUZ DE TENERIFE

## **VI CONCURSO INSULAR DE QUESOS SAN JUAN DE PUNTALLANA**

La ganadería, tanto en la isla de La Palma como en el término municipal de Puntallana, y en especial la ganadería caprina, ha experimentado en los últimos años grandes avances en la mejora de sus infraestructuras, instalaciones, genética y producciones. Entre las producciones ganaderas destaca el queso, como un producto tradicional de alta calidad y gran demanda en los mercados, que viene obteniendo diversos reconocimientos y premios a nivel regional, nacional e internacional, y que cuenta con una Denominación de Origen Protegida: la DOP Queso Palmero.

Todo ello está permitiendo que la ganadería sea actualmente una actividad rentable, atractiva y consolidada, con gran futuro y posibilidades de crecimiento.

Por ello, y entre otras acciones, se viene organizando desde el año 2014 el Concurso Insular de Quesos San Juan de Puntallana, que en esta ocasión se pretende celebrar el próximo sábado día 29 de junio de 2019.

La calidad de los quesos de Puntallana y de La Palma, así como la importancia de la actividad ganadera en el municipio, hacen de este lugar un marco adecuado para realizar dicho concurso.



**AYUNTAMIENTO  
DE  
PUNTALLANA  
(Isla de La Palma)**

SANTA CRUZ DE TENERIFE

## **VI CONCURSO INSULAR DE QUESOS SAN JUAN DE PUNTALLANA**

### **BASES**

#### **1.- ORGANIZACIÓN.**

La organización del presente concurso corresponde al Ayuntamiento de Puntallana, y para ello se designará un Comité Organizador compuesto por:

Presidente: El Alcalde-presidente de la Corporación, o persona en quien delegue.

Secretario/a: Un/a representante elegido por el Ayuntamiento.

Vocales: Un/a representante del Excmo. Cabildo Insular de La Palma y un/a representante del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Palmero.

#### **2.- JURADO DEL CONCURSO Y PANEL DE CATADORES.**

El Comité Organizador designará como Jurado del Concurso a expertos reconocidos procedentes de paneles de cata de consejos reguladores, maestros queseros, y/o a otros que por su formación, experiencia y capacidad tengan cualificación específica para ello. El Jurado se ocupará de los aspectos técnicos para el buen funcionamiento del Concurso y sus decisiones deberán ser comunicadas al Comité Organizador, para su ratificación.

El Comité Organizador, bajo el asesoramiento del Jurado del Concurso, designará a un Panel de Catadores que deberá ser lo más variado posible y entre los que puede haber personas procedentes de paneles de cata de consejos reguladores, restauradores, maestros queseros, representantes de asociaciones de consumidores, etc.

#### **3.- PARTICIPACIÓN.**

Podrán participar en este concurso, todos los productores de queso de coagulación enzimática elaborados en la Isla de La Palma, que cumplan con la normativa sanitaria



**AYUNTAMIENTO  
DE  
PUNTALLANA  
(Isla de La Palma)**

-----  
SANTA CRUZ DE TENERIFE

## **VI CONCURSO INSULAR DE QUESOS SAN JUAN DE PUNTALLANA**

vigente de aplicación a esta actividad, con productos de fabricación propia que correspondan a un lote destinado a la comercialización.

### **4.- CLASIFICACIÓN DE LOS QUESOS.**

Los quesos presentados al concurso se agruparán atendiendo a los criterios que se relacionan a continuación, siempre y cuando participen un número mínimo de tres muestras por variedad y categoría. Si no se llegara a dicho número se podrá distinguir con un accésit o distinción especial aprobado por el Comité Organizador a propuesta del Jurado del Concurso.

#### **a) Según la especie animal de la que proceda la leche:**

- Quesos elaborados con leche de cabra.
- Quesos elaborados con leche de vaca.
- Quesos elaborados con leche de oveja.
- Quesos elaborados con mezclas de las anteriores.

#### **c) Según el grado de maduración:**

- Fresco.
- Tierno.
- Semicurado.
- Curado.

A estos efectos, y de conformidad con el R.D 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, se entenderá por queso tierno, semicurado y curado, aquellos quesos que hayan tenido una maduración mínima con arreglo a lo dispuesto en la siguiente tabla y cuya fecha se contabilizará el día de la entrega de las muestras:



AYUNTAMIENTO  
DE  
PUNTALLANA  
(Isla de La Palma)

SANTA CRUZ DE TENERIFE

## VI CONCURSO INSULAR DE QUESOS SAN JUAN DE PUNTALLANA

Denominaciones	Peso > 1,5 Kg	Peso < 1,5 Kg
	Maduración mínima en días	
Queso fresco.....	Hasta 7 días	Hasta 7 días
Queso tierno.....	20	20
Queso semicurado.....	35	21
Queso curado.....	105	45

De igual forma, se entenderá por queso fresco aquel que tenga menos de 7 días de maduración. Dichos quesos, para este concurso, quedarán englobados dentro de la categoría de quesos tiernos.

En el proceso de maduración de los quesos, y como protección exterior y/o aporte de aromas, podrá emplearse gofio, pimentón, aceites, hierbas aromáticas, ahumado y/o cualquier otro procedimiento legalmente permitido. Quesos con estos tratamientos podrán participar en el Concurso siempre que su empleo sea de uso habitual en la marca presentada.

*Como fomento de la tradición popular del municipio, se dispondrá de un premio especial para los quesos con tipología denominada como “de cañizo”; quesos madurados de pequeño formato que han sido sometidos a un intenso ahumado.*

Por lo tanto, se establecen los distintos tipos de variedades/categorías posibles:

Variedad/categoría	Fresco	Tierno	Semicurado	Curado
Cabra	X	X	X	X
Vaca	X	X	X	X
Oveja	X	X	X	X
Mezcla	X	X	X	X
De cañizo	X			

El Comité Organizador a propuesta del Jurado, podrá reorganizar las variedades y categorías si lo considera necesario para el mejor desarrollo del Concurso.

### 5.- INSCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN DE QUESOS.



**AYUNTAMIENTO  
DE  
PUNTALLANA  
(Isla de La Palma)**

-----  
SANTA CRUZ DE TENERIFE

## **VI CONCURSO INSULAR DE QUESOS SAN JUAN DE PUNTALLANA**

Cada concursante podrá participar en tantas variedades y categorías como estime oportuno, presentando solamente un queso por cada una de ellas. Si el concursante dispusiera de más de una marca comercial, podrá presentar un queso de cada marca en cada variedad y categoría.

La presentación de la solicitud de inscripción lleva consigo la aceptación de estas bases por parte del concursante.

Los concursantes deberán cumplimentar una ficha de inscripción por cada queso presentado, acompañándola de copia del DNI y de dos etiquetas comerciales del producto. En la ficha de inscripción, se deberá indicar en qué variedad y categoría se pretende concursar.

Los quesos, que para ser admitidos deben presentarse etiquetados correctamente y preferentemente enteros, tendrán un peso mínimo de 1,0 kg. (excepto cañizo que puede ser mínimo 700 gramos). En el caso de que el formato de presentación comercial sea inferior al peso indicado, se presentará un número de piezas del mismo lote, igual y suficiente, para alcanzar el peso mínimo indicado. Cuando un queso supere los 2,0 kg se podrá aceptar una fracción de él, que deberá pesar como mínimo 1,0 kg, siempre y cuando no hayan sido catado previamente, para lo cual en el momento del fraccionamiento y del envasado deberá estar presente una persona del Jurado o nombrada por el Comité Organizador, que custodiará el queso a partir de ese momento.

Los quesos presentados, una vez terminado el Concurso, quedarán a disposición de la Organización quién les dará la finalidad, no comercial, que estime más oportuna.



**AYUNTAMIENTO  
DE  
PUNTALLANA  
(Isla de La Palma)**

-----  
SANTA CRUZ DE TENERIFE

## **VI CONCURSO INSULAR DE QUESOS SAN JUAN DE PUNTALLANA**

Están contenidas tanto la ficha de inscripción, como estas bases en el Tablón de Anuncio de la sede electrónica del Ayuntamiento de Puntallana (<https://puntallana.sedelectronica.es>), asimismo, se encuentran a disposición de los interesados en el Registro General del Excmo. Ayuntamiento de Puntallana, C/la Constitución, nº 1 (38715 – Puntallana) en horario de atención público (de lunes a viernes de 8:00 a 14:00 horas) o de modo electrónico, cumplimentando el formulario de instancia general alojado en el catálogo de trámites de la sede electrónica del Ayuntamiento de Puntallana (<https://puntallana.sedelectronica.es>).

### **6.- RECEPCIÓN DE LOS QUESOS.**

La Organización recibirá, en la sede oficial del Concurso (C/ La Constitución nº 1, Puntallana), los quesos que se pretendan presentar entre las 8,00 y las 14,00 horas de los días 26 al 28 de junio de 2019, ocupándose de conservarlos en óptimas condiciones de refrigeración hasta el momento del Concurso. Con objeto de posibilitar la mayor participación, y debido a las dificultades intrínsecas al envío de queso, la Organización se reserva la posibilidad de aceptación de quesos aún cuando lleguen fuera del plazo indicado, siempre y cuando puedan estar válidamente inscritos antes del comienzo del Concurso.

### **7.- CATA.**

Compete al Jurado la identificación y codificación de las muestras sometidas a cata y, en su caso, la propuesta de descalificación al Comité Organizador.

Las muestras admitidas a concurso se valorarán por el Panel de Catadores correspondiente por el sistema denominado “cata ciega”.



**AYUNTAMIENTO  
DE  
PUNTALLANA  
(Isla de La Palma)**

-----  
SANTA CRUZ DE TENERIFE

## **VI CONCURSO INSULAR DE QUESOS SAN JUAN DE PUNTALLANA**

La calificación de las muestras será otorgada por el Panel de Catadores, a partir de las puntuaciones previstas en las fichas de cata (tanto de la fase visual como de la olfato-gustativa) obteniéndose la misma a partir de la mediana. En caso de empate se tendrá en cuenta la media aritmética, y si persiste el empate se premiará al más puntuado en la fase olfato-gustativa.

Cuando el número de muestras admitidas en alguna variedad o categoría fuera inferior a tres, éstos se catarán de forma conjunta. En este caso, el Jurado los presentará al Panel de Catadores, indicándole la categoría en la que hubiera participado cada queso. Si la puntuación de alguno de dichos quesos supera el 60% del máximo de puntos posibles estipulados en la ficha de cata el Jurado podrá proponer al Comité Organizador la concesión de una Distinción Especial.

Las catas serán públicas y tendrán lugar en la sala habilitada a tal efecto por el Ayuntamiento de Puntallana durante el día 29 de junio de 2019, en el horario establecido por la organización.

### **8.- FALLO, DESIGNACIÓN DE GALARDONADOS Y ENTREGA DE PREMIOS.**



**AYUNTAMIENTO  
DE  
PUNTALLANA  
(Isla de La Palma)**

-----  
SANTA CRUZ DE TENERIFE

## **VI CONCURSO INSULAR DE QUESOS SAN JUAN DE PUNTALLANA**

Una vez finalizada la cata y obtenidas las calificaciones por el Panel de Catadores, compete al Jurado y al Comité Organizador procesar las puntuaciones, identificar las muestras y designar a los ganadores del certamen.

El queso que obtenga la mayor puntuación en cada categoría, será quien se alce como ganador (Medalla de Oro). Cuando se presenten más de 5 quesos en una misma categoría se podrá entregar un segundo premio (Medalla de Plata), siempre y cuando alcance al menos, el 60% del máximo de puntos posibles estipulados en la ficha de cata. De igual forma, si en una misma categoría se presentan más de 10 quesos se podrá entregar un tercer premio (Medalla de Bronce), siempre y cuando alcance al menos, el 60% del máximo de puntos posibles estipulados en la ficha de cata.

Se podrá declarar desierto el premio de una categoría, a juicio del Comité Organizador y por propuesta del Jurado, cuando ninguno de ellos alcanzará al menos el 60% del máximo de puntos posibles estipulados en la ficha de cata.

El resultado del Concurso se hará público una vez finalizada la cata. Los galardonados, podrán hacer uso de una etiqueta acreditativa, del premio obtenido que podrán colocar sobre los quesos de la misma modalidad, variedad y categoría hasta que se celebre el siguiente Concurso.

### **9.- PREMIOS.**





**AYUNTAMIENTO  
DE  
PUNTALLANA  
(Isla de La Palma)**

-----  
SANTA CRUZ DE TENERIFE

## **VI CONCURSO INSULAR DE QUESOS SAN JUAN DE PUNTALLANA**

El Comité Organizador, a propuesta del Jurado del Concurso, concederá los premios y distinciones a los ganadores de las distintas variedades y categorías:

DISTINCIÓN	PREMIO
MEDALLA DE ORO	Diploma + 100 € + etiqueta acreditativa
MEDALLA DE PLATA	Diploma + 75 € + etiqueta acreditativa
MEDALLA DE BRONCE	Diploma + 50 € + etiqueta acreditativa
DISTINCIÓN ESPECIAL	Diploma

Además, se establece los repartos para asistencias según se detalla a continuación:

**Que fresco y tierno (con humo o sin humo) .....12,00 €/unidad.**

**Queso semicurado, curado y cañizo.....24,00 €/unidad.**

***DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE***