

Catas de Galicia 2018

XXI CATA DOS QUEIXOS

Organizada pola Axencia Galega de Calidade Agroalimentaria (AGACAL), da Consellería do Medio Rural, coa colaboración dos consellos reguladores das catro denominacións de orixe protexidas de queixos existentes en Galicia: Queixo Tetilla, Arzúa-Ulloa, Cebreiro e San Simón da Costa; terá lugar a XXI Cata dos Queixos de Galicia 2018, que consistirá nunha precata ou cata de selección e nunha cata final.

BASES DA CATA

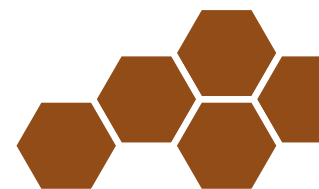
1. Participantes.

Nesta cata poderán participar os queixos elaborados polas industrias inscritas nos rexistros de cada unha das catro denominacións de orixe protexidas existentes na Comunidade Autónoma de Galicia. As queixerías interesadas deberán enviar o boletín de inscrición anexo, debidamente cuberto, ao seu respectivo consello regulador, antes das 14 horas do 31 de outubro de 2018.

- Os queixos que se presenten a concurso serán de elaboración propia do participante e deberán ter un período de maduración, no momento da cata, de entre 14 e 21 días nos casos do Queixo Tetilla e Arzúa-Ulloa; entre 45 e 90 días para San Simón da Costa e, no caso do Cebreiro ter unha maduración mínima de 2 días.

Aos efectos deste concurso o intervalo de maduración establecido para os queixos que participen na subcategoría "Arzúa-Ulloa Curado" incluída na categoría "Arzúa-Ulloa" será dun mínimo de 6 meses e un máximo de 15 meses e para os que participen na subcategoría "Cebreiro Curado" incluída na categoría "Cebreiro" será dun mínimo de 45 días e dun máximo de 4 meses.

- Serán descualificados os queixos que non cumpran a regulamentación xeral, así como aqueles que non se axusten as características correspondentes da categoría e subcategoría de queixos en que concursan. Esta descualificación podería facerse efectiva en calquera das fases anteriores á celebración da cata propiamente dita.
- Cada queixería non poderá presentar máis dunha marca por categoría e subcategoría, debendo ésta atoparse en comercialización e amparada polo consello regulador da denominación de orixe correspondente. As industrias queixeiras indicarán o número de queixos elaborados no lote participante. As existencias mínimas en queixería, no momento da identificación, serán de dez queixos por lote participante, salvo nos casos de Arzúa-Ulloa Curado e de Cebreiro Curado, que será de seis queixos.



5. Non será admitido ningún participante que nos dous anos anteriores á data de presentación da solicitude fose sancionado por infracción moi grave á lexislación agroalimentaria mediante resolución firme da Consellería do Medio Rural.

6. Recollida de mostras.

A identificación e recollida das mostras realizarase pola organización, coa colaboración dos consellos reguladores, dacordo co programa que previamente se estableza para cada denominación de orixe. Levantarase unha acta de recollida que asinará un representante da industria e un representante da comisión de recollida.

Para compoñer a mostra elixiranse ao chou dez queixos dun peso aproximado de 1 kg e sempre do mesmo lote. No caso da DOP Cebreiro o peso rondará os 500 g. Escolleranse de entre os lotes existentes nas cámaras de maduración e cumprindo sempre os períodos de maduración establecidos no punto 2 destas bases. Unha parte desta mostra utilizarase para as análises físico-químicas e microbiolóxicas, outra será empregada para a valoración sensorial que se realizará durante a cata-concurso e outra reservarase como mostra de seguridade.

Destes dez queixos, elixiranse finalmente catro para a súa participación na cata.

No caso dos queixos participantes nas subcategorías de “Arzúa-Ulloa Curado” e Cebreiro Curado”, a mostra comporase de seis queixos elixidos ao chou, dos que se seleccionarán dous para a súa participación na cata. No caso dos queixos participantes na subcategoría de “Arzúa-Ulloa Curado” as mostras terán un peso aproximado de 500 g, e para a subcategoría de “Cebreiro Curado”, terán un peso máximo de 2 kg.

Para asegurar o anonimato da marca concursante é requisito imprescindible que as mostras dos queixos participantes non leven a súa etiqueta habitual nin calquera outro elemento que as poida identificar.

Os queixos serán etiquetados e identificados cun número que substituirá, durante o proceso da cata, á etiqueta identificativa habitual do produto, e que quedará rexistrado xunto coa marca comercial e o número de lote na acta de recollida correspondente.

As etiquetas dos queixos elixidos serán asinadas por un representante da comisión de recollida e por un representante da queixería.

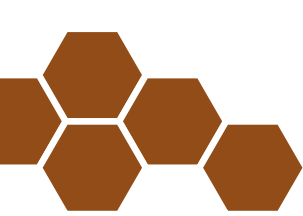
Os queixos etiquetados e selados introduciranse nunha caixa na que figurará unicamente o nome da denominación e o número de mostra. Estas caixas serán transportadas ata o lugar de celebración da cata, onde permanecerán debidamente refrixeradas e precintadas ata o inicio desta.

7. Xurado de cata.

Para a supervisión da cata nomearase un xurado presidido polo director da Axencia Galega da Calidade Agroalimentaria actuando como secretario un funcionario do Departamento de Promoción da Calidade Agroalimentaria e, como vogais, un representante de cada un dos consellos reguladores.

O secretario do xurado de cata comprobará as actas de recollida, os precintos das caixas almacenadas, o número e o selo dos queixos almacenados e procederá a renumeralos de forma correlativa, por tipo de queixo e por denominación.

Se neste acto de numeración de caixas e queixos aparece algunha marca ou sinal que puidese permitir a súa identificación, a mostra sería anulada.



8. Panel de cata.

Para a cualificación dos queixos contarase con 12 expertos en análise sensorial que poderán proceder de centros tecnolóxicos e científicos agroalimentarios, consellos reguladores, restauración, distribución e medios de comunicación especializados que estean vinculados cos queixos de calidade.

Para as catas de selección constituiranse dous paneis de seis expertos cada un, e para as catas finais contarase coa totalidade dos 12 expertos en análise sensorial.

Cada catador contará, en cada momento, co material e elementos necesarios para o desenvolvemento do seu traballo de cata.

Empregarase un tipo de ficha oficial aprobada pola organización. Para a puntuación de cada queixo obterase a media das puntuacións individuais de cada catador desprezando previamente as puntuacións extremas. En caso de empate, calcularase a mediana.

9. Procedemento da cata.

Os queixos cataranse por cada denominación e por series, realizándose os descansos precisos ata a conclusión da análise sensorial das mostras, e seguindo a seguinte orde:

1º. Queixo Tetilla

2º. Arzúa-Ulloa

3º. Cebreiro

4º. San Simón da Costa

O número máximo de queixos seleccionados que pasarán á cata final será de seis para cada denominación de orixe protexida e grupo.

Os queixos seleccionados para a cata final serán renumerados correlativamente polo secretario do xurado e se depositarán nos refrixeradores nos que permanecerán, debidamente custodiados, ata o momento da súa celebración.

As catas finais realizaranse seguindo as mesmas normas establecidas para as catas de selección.

Finalizada a cata-concurso, o/a secretario/a do xurado da cata procederá a identificar os queixos premiados, e introducirá os datos das marcas e industrias premiadas en sobre pechado. Este sobre abrirase no momento da entrega dos premios, permanecendo entre tanto en poder do/da secretario/a do xurado.

O xurado desta cata-concurso coidará especialmente que se conserve en todo momento o anonimato das mostras. O seu ditame nos premios será inapelable.

10. Distincións.

Tanto para as catas de selección coma para as catas finais establécense as categorías e grupos seguintes:

a) Categoría: Denominación de orixe protexida Queixo Tetilla.

b) Categoría: Denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa.

b.1.) Subcategoría: Arzúa-Ulloa.

b.2.) Subcategoría: Arzúa-Ulloa Curado (DOP Arzúa-Ulloa).

c) Categoría: Denominación de orixe protexida Cebreiro.

c.1.) Subcategoría Cebreiro.

c.2.) Subcategoría: Cebreiro Curado (DOP Cebreiro).

d) Categoría: Denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

A cada un dos seis finalistas de cada denominación de orixe faráselle entrega dun diploma acreditativo, sempre que o número de mostras participantes nesa categoría sexa superior a 12. Os tres primeiros clasificados serán premiados co diploma mencionado e cun trofeo que identifique o posto acadado (1º, 2º ou 3º), agás que nalgunha categoría cheguen á cata final menos de 6 mostras, caso no que se entregará un único premio. Para o caso das subcategorías b.2) e c.2) entregarase un único trofeo e o seu diploma acreditativo correspondente.

A entrega dos premios realizarase nun acto convocado e organizado para tal fin, que se dotará da difusión, transcendencia e solemnidade axeitada.

- 11.** Todos os participantes nesta XXI Cata dos Queixos de Galicia comprométense a acatar as presentes bases de cata.
- 12.** O director da Axencia Galega de Calidade Agroalimentaria ditará cantas disposicións sexan necesarias de cara ao correcto desenvolvemento desta XXI Cata dos Queixos de Galicia.



AGACAL
AXENCIA GALEGA DA CALIDADE ALIMENTARIA

galicia

XUNTA
DE GALICIA

