



Catas de Galicia 2021

XXIV CATA DOS QUEIXOS



Organizada pola Axencia Galega da Calidade Alimentaria (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 XXIV Cata dos Queixos de Galicia 2021.

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 2 de novembro de 2021**.

- 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. 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 descalificados os queixos que non cumpran a regulamentación xeral, así como aqueles que non se axusten ás características correspondentes da categoría e subcategoría de queixos en que concursan. Esta descalificación 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 esta 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 asinarán 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 tres para a súa participación na cata. As mostras participantes nestas subcategorías terán un peso que oscilará entre 500 g e 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 numeradas dos queixos elixidos serán asinadas por un representante da comisión de recollida e por un representante da queixería.

Os queixos etiquetados introduciranse nunha caixa na que figurará unicamente o nome da categoría ou subcategoría. 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 Alimentaria actuando como secretario un/ha funcionario/a do Departamento de Promoción da Calidade Alimentaria e, como vogais, un/ha representante de cada un dos consellos reguladores.

O/A secretario/a do xurado de cata comprobará as actas de recollida, os precintos das caixas almacenadas e o número de queixos almacenados e procederá a renumeralos de forma correlativa, por categoría e subcategoría.

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

8. Panel de cata.

Para a cualificación dos queixos contarase cun mínimo de sete 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.

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, e se este persistise, a media xeométrica.

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. DOP Queixo Tetilla

2º. DOP Arzúa-Ulloa

3º. DOP Cebreiro

4º. DOP San Simón da Costa

Cando o número de mostras participantes o xustifique, farase unha precata de selección. Os queixos seleccionados para a cata final serán renumerados correlativamente polo/a secretario/a 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 de 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/a 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 subcategorías 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.

c) Categoría: Denominación de orixe protexida Cebreiro.

c.1.) Subcategoría: Cebreiro.

c.2.) Subcategoría: Cebreiro Curado.

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

O número de mostras que deben participar en cada categoría ou subcategoría para que a cata teña lugar é de cinco. Este requisito non será esixible no caso de que o número de mostras participantes represente cando menos o 50% dos operadores inscritos na denominación de orixe protexida.

As mostras mellor valoradas en cada categoría serán premiadas cun trofeo e un diploma que indique o posto acadado (Distinción de Ouro, Prata e Bronce). No caso de que o número de mostras participantes sexa de cinco, entregaráselle a Distinción de Ouro á mostra mellor valorada. Se o número de mostras participantes estiver comprendido entre seis e nove, entregaranse as Distincións de Ouro e Prata, e se houber máis de nove, entregaranse Distincións de Ouro, Prata e Bronce.

Nos casos das subcategorías Arzúa-Ulloa curado e Cebreiro curado, entregarase unicamente a Distinción de Ouro.

A entrega dos premios realizarase nun acto convocado e organizado para tal fin que se dotará da máxima difusión posible, de acordo coa normativa sanitaria vixente nese momento.

- 11.** Todos os participantes nesta XXIV Cata dos Queixos de Galicia comprométese a acatar as presentes bases de cata.
- 12.** O director da Agacal ditará cantas disposicións sexan necesarias de cara ao correcto desenvolvemento desta XXIV Cata dos Queixos de Galicia.



Catas de Galicia 2021 XXIV CATA DOS QUEIXOS

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Queixería	
Categoría / Subcategoría	
Marca comercial	
Categoría / Subcategoría	
Marca comercial	
Enderezo (rúa ou lugar, nº)	
C.P. e Localidade	
Provincia	
Teléfono	
E-mail	

Sinatura:

Este Boletín, debidamente cuberto, enviarase antes das 14 horas do 2 de novembro de 2021 aos respectivos consellos reguladores nos que estean inscritos. Presentarase un boletín por cada categoría ou subcategoría na que desexe participar.

